

## Alcune considerazioni sulla più antica presenza dell'olivo in Italia, con particolare attenzione alla Puglia e al Salento

FRANCESCO FILOTICO

Il presente contributo nasce in seno al progetto CUIS 2015 dal titolo “*Alle origini dell’olivicoltura del Salento. Produzione, qualità, circolazione, percorsi e itinerari commerciali terrestri e marittimi dell’olio salentino al tempo degli Orsini del Balzo*”, dedicato all’olivicoltura nei domini di Giovanni Antonio Orsini del Balzo principe di Taranto (1401-1463), con particolare riguardo all’area salentina (Contea di Lecce, Contea di Soleto, Principato di Taranto e altre signorie di Terra d’Otranto). L’ipotesi di partenza che il gruppo di lavoro coordinato da Francesco Somaini sta cercando di verificare è se, e in quale misura, Giovanni Antonio Orsini del Balzo abbia incentivato la coltura dell’olivo in Terra d’Otranto, inserendosi in un orientamento dell’agricoltura signorile – a quanto pare già registrabile sotto la madre Maria d’Enghien per quanto concerne il Salento leccese – che vedrebbe una progressiva affermazione dell’olivo fra le colture specializzate, a scapito in particolare della vite.

In una divisione dei compiti a chi scrive è stato affidato quello di redigere uno *status quaestionis* degli studi di storia dell’olivicoltura salentina – nel quadro più generale di quella italiana e sempre con un occhio di riguardo alle regioni del Mezzogiorno e alla Puglia in particolare – che consenta di introdurre ai temi più propriamente orsiniani, e dunque quattrocenteschi, di cui si occupano invece Lorenza Vantaggiato e Maria Rosaria Vassallo, attraverso l’analisi di alcuni registri della cancelleria di Giovanni Antonio Orsini del Balzo.

Il tema che si tratterà in questa sede è apparso sin dall’inizio di non facile sintesi. Nella storia dell’olivicoltura si intrecciano infatti aspetti che vanno dalla storia agraria alla botanica, dalla storia dell’alimentazione a quella del culto fino all’archeologia – ben oltre, dunque, le competenze di chi scrive. Tutti aspetti che, tuttavia, non possono in alcun modo essere trascurati, come afferma Giovanni Cherubini in apertura di un suo saggio, ormai classico, sulla storia dell’olivo, a proposito di coloro che intendano dedicarsi allo studio di tale pianta nel Medioevo:

Se anche per quella dell’olivo, come per altre coltivazioni, può essere utile conoscere la sua prima origine, la prima introduzione in un luogo determinato (ma il fatto si rivela, di regola, impossibile, se non con larghissima approssimazione cronologica), più importante ancora, nella prospettiva che qui ci interessa, è ricostruirne la diffusione e lo sviluppo, fissare cioè il momento in cui essa divenne abbastanza rilevante nella vita delle collettività umane e nel paesaggio agrario. Come per altre piante, poi, sarebbe sempre necessario conoscere [...] dove era presente originariamente la qualità selvatica della pianta, per mettere questa presenza in relazione con l’introduzione e la diffusione di una vera e propria coltivazione. Ma nella storia dell’olivo sono da tenere presenti tutta un’altra serie di problemi [...]. Questi problemi ruotano intorno al rapporto tra l’olivicoltura dell’antichità e l’olivicoltura medievale, al ruolo che l’olivo e l’olio occuparono, nel corso del Medioevo, nell’agricoltura della penisola e nell’alimentazione dei suoi abitanti, a quella che potremmo chiamare la storia medievale della pianta [...]. Sull’estensione dell’oliveto in età romana si sa meno di quanto sarebbe necessario per valutare con

sufficiente approssimazione, in considerazione anche della nota longevità della pianta, quanti oliveti altomedievali siano stati piantati al tempo di Roma<sup>1</sup>.

Pertanto, si è ritenuto opportuno dedicare un primo inquadramento alle origini e alla primissima diffusione dell'olivo nel Mediterraneo, partendo dai tempi più remoti fino a giungere agli ultimi due secoli della Roma repubblicana, quando ebbe luogo l'ascesa e poi il tramonto dell'esportazione dell'olio pugliese, e salentino in particolare, in numerosi siti del Mediterraneo orientale e occidentale. Il presente contributo intende infatti essere la premessa di uno studio successivo che verterà sulla tarda antichità e l'alto Medioevo<sup>2</sup>, al fine di soddisfare quella richiesta di lungo periodo avanzata da Cherubini.

### *Origini e prima domesticazione dell'olivo nel bacino del Mediterraneo*

L'olivo coltivato, detto anche domestico (*Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*)<sup>3</sup>, appartiene alla famiglia delle *Oleaceae*, che comprende circa 500 specie,

<sup>1</sup> G. CHERUBINI, *Olio, olivo, olivicoltori*, in *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1984, p. 175.

<sup>2</sup> L'accento al Medioevo in questa sede è meramente funzionale alla presentazione del progetto CUIS e utile a indicare l'area di provenienza disciplinare di chi scrive. Per il momento, in attesa di proporre una lettura critica della produzione scientifica relativa al Medioevo meridionale, ci si limita a rimandare, con riferimento al Mezzogiorno e alla Puglia, ai contributi di P. DALENA, *Olivo e olio*, in ID. (a cura di), *Mezzogiorno rurale Olio, vino e cereali nel Medioevo*, a cura di ID., Bari, Adda, 2010, pp. 15-121, e F. VIOLANTE, *Olivicoltura e classi sociali nel Mezzogiorno medievale*, in ID. (a cura di), «De bono oleo claro de olivo extracto». *La cultura dell'olio nella Puglia medievale*, Bari, Caratterimobili, 2013, pp. 13-25.

<sup>3</sup> Per la classificazione dell'olivo domestico si rimanda al recentissimo G. BESNARD, J.-F. TERRAL, A. CORNILLE, *On the origins and domestication of the olive: a review and perspectives*, in «Annals of Botany», 121 (2018), pp. 385-403 [www.academic.oup.com/aob], che riprende la tassonomia proposta da P.S. GREEN, *A revision of Olea* L. (Oleaceae), in «Kew Bulletin», 57 (2002), pp. 91-140, in particolare le pp. 91-100. Per un quadro riassuntivo dei differenti *taxa* dell'*Olea europaea* L., cfr. G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *Single vs multiple independent olive domestications: the jury is (still) out*, in «New Phytologist», 209, 2016, p. 468 tab.1. Occorre comunque segnalare quanto difficile sia orientarsi nella sistematica dell'*Olea europaea* a causa dei differenti sistemi di classificazione applicati in passato. La cosa emerge già a una prima scorsa della letteratura specialistica, tanto in ambito botanico quanto, e comprensibilmente ancor più, umanistico. Per quanto riguarda l'olivo domestico è possibile riscontrare numerose classificazioni fra cui: *Olea europaea* L. (cfr. a titolo di esempio A. CORTONESI, *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», VI, 2005/2 (luglio-dicembre), <http://www.storia.unifi.it/RM/rivista/saggi/Cortonesi.htm>, p. 2; D. ZOHARY, M. HOPF, E. WEISS, *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Domesticated Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, Oxford, Oxford University Press, 2012, p. 116; J. BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, *Origine e diffusione della coltivazione*, in CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE, *Enciclopedia mondiale dell'olivo*, Madrid, Sabadell, 1996, pp. 19); *Olea europaea* L. *sativa* (con indicazione della sub-specie e della varietà, cfr. J.-P. BRUN, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique: viticulture, oléiculture et procédés de transformation*, Paris, Errance, 2003, p. 124); *Olea europaea* var. *communis* (indicazione della sub-specie e della varietà, cfr. S. LAVÉE, *Biologia e fisiologia dell'olivo*, in CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE, *op. cit.*, p. 61 e s., dove si introducono ulteriori specificazioni e si evidenzia quanto problematica sia «la classificazione botanica dell'*Olea europaea*»). Si riscontra anche *Olea europaea* ssp. *europaea* var. *sativa*, cfr. C. NEWTON, C. LORRE, C. SAUVAGE, S. IVORRA, J.-F. TERRAL, *On the origins and spread of Olea europaea* L. (*olive*) domestication, in «Vegetation History and Archaeobotany», 23 (2014), p. 568. La complessità emerge già in A.S. PEASE, *RE*, XVII. 2 (1937) s.v. 'Ölbaum', col. 1998, dove «per evitare ambiguità» si propongono le classificazioni *O. europaea* L., subsp. *sativa* e *O. officinarum*.

distribuite su un areale assai ampio che va dalle regioni tropicali a quelle temperate<sup>4</sup>. Essa annovera un certo numero di generi<sup>5</sup> fra cui l'*Olea L.* in cui rientra l'olivo, unica specie della famiglia a dare frutti direttamente commestibili o avviabili alla trasformazione<sup>6</sup>.

L'albero predilige i suoli asciutti ma non eccessivamente aridi, sassosi, però cresce bene anche in terreni argillosi e calcareo-silicei, purché non troppo umidi e ben drenati; ama i pendii dei versanti collinari ma si adatta bene anche alla pianura<sup>7</sup>. Di tutto ciò sono ben consapevoli gli agronomi e i naturalisti antichi<sup>8</sup> come ad esempio Columella, quando afferma che l'olivo non ama i *loca depressa neque ardua* bensì i *modicos clivos* della Sabina o della Betica<sup>9</sup>, o Plinio il Vecchio quando, con riferimento ai mitici olivi di Venafrò, sostiene che essi ben si adattano ai suoli ghiaiosi<sup>10</sup>. In quanto pianta coltivata, il rapporto che lega l'olivo all'ambiente è fortemente «artificializzato», dal momento che le tecniche agricole possono in una certa misura renderne meno stringente la dipendenza dai fattori edafici – ad esempio dal tipo di suolo – e biologici, o sopperire alla mancanze di acqua; insormontabili sono invece i limiti posti da fattori ed elementi del clima e da fenomeni fisici come l'illuminazione<sup>11</sup>.

Fra gli elementi climatici quello di maggior incidenza è sicuramente la temperatura<sup>12</sup>: l'olivo non tollera né il freddo eccessivo né l'estrema umidità. Per questa sua qualità di pianta termofila esso viene spesso assunto come albero simbolo del Mediterraneo e il suo areale, interpretato come indicatore affidabile tanto dei climi quanto degli ambienti che da quel mare traggono il nome<sup>13</sup>. Tuttavia è stato anche rilevato che la correlazione olivo-

<sup>4</sup> G. PASQUA, G. ABBATE, C. FORNI, *Botanica generale e diversità vegetale*, Padova, Piccin, 2011, p. 448 s.

<sup>5</sup> Cinque dei quali, *Fraxinus*, *Jasminum*, *Ligustrum*, *Syringa*, *Phillyrea* di notevole rilevanza commerciale, perché vi appartengono importanti piante ornamentali, cfr. S. LAVÉE, *op. cit.*, p. 61.

<sup>6</sup> M. PISANTE, P. INGLESE, G. LERCKERB (a cura di), *L'ulivo e l'olio*, Bologna, Bayer CropScience, 2009, p. 2. Per descrizioni da parte di autori antichi cfr. THEOPHR., *H. pl.*, I, 10, 4; PLIN., *N.H.*, XVI, 90.

<sup>7</sup> J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 125 e s.; A. CORTONESI, *op. cit.*, p. 2; I. IMBERCIADORI, *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, in «Rivista di storia dell'Agricoltura», XXIII, 1 (giugno 1983), pp. 441: «Preferisce la collina ma vive rigogliosamente anche in pianura [...]. Si adatta a tutti i suoli profondi, purché non umidi come ai collinari, poveri o ghiaiosi».

<sup>8</sup> S. PESAVENTO MATTIOLI, *Produzione e commercio dell'olio nell'Italia romana: la documentazione archeologica*, in P. ANELLI (a cura di), *Il dono e la quiete: il mare verde dell'olio. V colloquio internazionale Homo Edens, Spoleto-Spello-Perugia, 27-29 aprile 1995*, Perugia, IRRSAE dell'Umbria, 1999, pp. 221-230.

<sup>9</sup> COLUM., *R.R.*, V, 8, 5; Cfr. anche V, 8, 6: «Aptissimum genus terrae est oleis, cui glarea subest, si superposita creta sabulo admista est. Non minus probabile est solum, ubi pinguis sabulo est. Sed et densior terra, si uvida et laeta est, commode recipit hanc arborem. Creta ex toto repudianda est, magis etiam scaturiginosa et in qua semper uligo consistit. Inimicus est etiam ager sabulo macer et nuda glarea»; ID., *De arb.*, XVII, 1: «*Olea maxime collibus siccis et argillosis gaudet; at humidiscampis et pinguibus laetam frondem sine fructu adfert*».

<sup>10</sup> PLIN., *N.H.*, XVII, 31.

<sup>11</sup> M. MARCACCINI, *Il limite dell'olivo nella Romagna e in genere nell'Italia continentale*, in «Rivista Geografica Italiana», 80 (1973), pp. 30, 40 ss.; A. BRUGNOLI, G.M. VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in A. BRUGNOLI e G. M. VARANINI (a cura di), *Olivi e olio nel medioevo italiano*, Bologna, CLUEB, 2005, pp. 12, 15 (meno influenti i suoli). Per un riassunto delle caratteristiche botaniche dell'olivo e delle sue preferenze edafiche e climatiche cfr. il vecchio ma sempre utile H. NISSEN, *Italische Landeskunde*, I, *Land und Leute*, Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, 1883, p. 424.

<sup>12</sup> Anche di ciò erano ben consapevoli gli agronomi del mondo antico, cfr. COLUM., *R.R.*, V, 8, 5: «Nulla ex his generibus [oleorum] aut praefervidum aut gelidum statum caeli patitur. Itaque aestuosis locis septentrionali colle, frigidis meridiano gaudet».

<sup>13</sup> D. ZOHARY, M. HOPF, E. WEISS, *op. cit.*, p. 116: «Olives grow in typical Mediterranean climates. This fruit crop, and its closely related wild *oleaster* forms, are considered reliable indicators of Mediterranean environments». La qualifica di «pianta tipica del Mediterraneo» ricorre di continuo in praticamente tutta la letteratura scientifica consultata. Cfr. le acute osservazioni e utili ricostruzioni sul tema in M. MARCACCINI,

clima/ecosistema mediterraneo spesso si applica solo alla varietà domestica della pianta, ma non a quella selvatica, l'oleastro, la cui linea di diffusione settentrionale in alcuni casi – come ad esempio in Italia – si tiene assai al disotto dell'aera culturale<sup>14</sup>: ciò ha indotto taluni a ritenere che il binomio olivo/Mediterraneo, oltre che a fattori naturali, sia stato soggetto, fin da tempi remotissimi, anche, o forse soprattutto, a fattori antropici, sociali, culturali ed economici emersi già nel Levante della “rivoluzione neolitica”<sup>15</sup>.

Nel nostro emisfero la pianta è presente tra il 25° di longitudine ovest e il 45° di longitudine est e tra il 45° e il 20° di latitudine nord, lungo tutta la fascia costiera del Mediterraneo e di parte del Mar Nero; per quanto riguarda l'Italia, il suo areale si estende per una lunghezza di circa 1200 km, fra il suo estremo limite settentrionale, rappresentato dal nord del Lago di Garda, e quello meridionale, del Salento. In casi eccezionali, come nelle algerine Cabilia e Aurés, sopravvive anche ad altitudini notevoli che possono raggiungere e superare i mille metri<sup>16</sup>, ma solitamente prospera in una fascia altimetrica compresa fra i 150 e i 500 m<sup>17</sup>. La latitudine e l'altitudine crescenti possono comportare dei problemi per la pianta giacché, ovviamente, incidono sulle temperature minime che, come si è accennato pocanzi, sono l'elemento che di fatto determina la sopravvivenza della stessa.

Insieme al fico, alla vite e alla palma da dattero, l'olivo domestico rientra nel novero delle più arcaiche colture arboree mediterranee ed è attestato in innumerevoli fonti scritte, fra le più antiche che la tradizione preclassica e classica abbia tramandato; ciononostante, come per altre cultivar, la storia più remota dei suoi antenati selvatici e della prima domesticazione sono tutt'altro che facili da ricostruire. Alla questione si sono dedicati in primo luogo i botanici e pertanto è dai loro contributi che si dovrà partire sconfinando in un campo che è ben lungi dall'essere quello di chi scrive.

La sistematica del genere *Olea* cui, come si accennava in apertura, l'olivo domestico appartiene, è stata di recente oggetto di revisione<sup>18</sup>: esso si suddivide in tre sottogeneri, uno dei quali, l'*Olea* sez. *Olea*, include la specie *Olea europaea*, presentata talvolta dai botanici come “complesso”, dal momento che comprende a sua volta 6 sottospecie (subsp. *cerasiformis*, subsp. *cuspidata*, subsp. *europaea*, subsp. *guanchica*, subsp. *laperrinei*, subsp. *marocanna*) distribuite su un areale sterminato che va dal Sud Africa all'Himalaya, passando per il Mediterraneo e il Medio Oriente. L'olivo domestico è una varietà della sottospecie *europaea*: da qui la sua denominazione *Olea europaea*, subsp. *europaea*, var. *europaea*.

Altra varietà della medesima sottospecie è rappresentata dal gruppo di olivi selvatici o rinselvaticiti che crescono come componenti comuni della macchia e della garriga lungo il bacino del Mediterraneo, colonizzando i bordi dei coltivi o i frutteti abbandonati, e che

*op. cit.*, p. 31-35 e J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 125 s., dove si legge un riferimento a STRAB., *Geogr.*, IV, 1, 2, 178, in cui il geografo afferma che la Narbonese produce gli stessi frutti dell'Italia ma se si va più a nord o verso il monte Cevenno (il complesso dei Cévennes), non si trovano più il fico e l'olivo.

<sup>14</sup> M. MARCACCINI, *op. cit.*, p. 31 (limiti del concetto di provincia climatica applicato a una varietà coltivata), 33 (critica del geografo Flahault a quanti hanno scelto di utilizzare l'olivo quale indicatore del limite della vegetazione mediterranea nel sud della Francia), 41 (limiti dell'oleastro in Italia).

<sup>15</sup> C. NEWTON, C. LORRE, C. SAUVAGE, S. IVORRA, J.-F. TERRAL, *On the origins and spread of Olea europaea L. (olive) domestication: evidence for shape variation of olive stones at Ugarit, Late Bronze Age, Syria — a window on the Mediterranean Basin and on the westward diffusion of olive varieties*, in «Vegetation History and Archaeobotany», 23/5 (2014), p. 567.

<sup>16</sup> J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 125 s.

<sup>17</sup> A. CORTONESI, *op. cit.*, p. 2. Sui limiti altimetrici cfr. le considerazioni di carattere generale in M. MARCACCINI, *op. cit.*, p. 46.

<sup>18</sup> P. S. GREEN, *op. cit.*, pp. 91-100.

vanno sotto il nome collettivo di oleastro (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris*): si tratta solitamente di arbusti dai rami giovani corti e spinescenti e le foglie piccole, arrotondate e succulente; il loro frutto è una drupa di dimensioni inferiori a quella dell'olivo domestico dall'endocarpo anch'esso più piccolo con solcature più profonde, che dà olio in scarse quantità<sup>19</sup>.

Il patrimonio genetico di questo olivo spontaneo (dati del DNA nucleare e plastidiale) lo indica come il principale progenitore dell'olivo domestico<sup>20</sup>, ciononostante i rapporti fra le due varietà sono oggi come in passato al centro di intenso dibattito all'interno della comunità scientifica.

Secondo una recentissima e autorevole ricostruzione, l'ultimo antenato comune del complesso *Olea europea* – le 6 sottospecie sopra indicate – avrebbe colonizzato l'area mediterranea fra il tardo Miocene e il primo Pliocene, approfittando di condizioni climatiche favorevoli alle piante termofile e scalzando quelle sub-tropicali; la successiva epoca plio-pleistocenica, dagli aspetti climatici – l'alternarsi di periodi freddi a quelli secchi – e tettonici tutt'altro che propizi, avrebbe condizionato la distribuzione geografica di questi antenati dell'olivo selvatico, determinando un processo di ricorrente contrazione ed espansione del loro areale che alla lunga avrebbe confinato le piante entro *refugia* più o meno ampi. L'isolamento di questi *olea* selvatici sarebbe all'origine dei differenti patrimoni genetici oggi riscontrabili fra le popolazioni di oleastri presenti a est e a ovest del bacino del Mediterraneo. L'analisi del materiale genetico, in particolare dei plastidi, ha fatto ipotizzare che vi siano state tre aree di differenziazione: una nel Levante, una seconda nella regione egea e una terza fra il sud della Spagna e il Marocco. In esse potrebbero forse identificarsi i suddetti *refugia*, alla cui definizione avrebbe anche contribuito la presenza di barriere fisiche quali il deserto libico a sud e l'Adriatico a nord<sup>21</sup>.

Tracce di olivo selvatico lungo le coste del Mediterraneo si registrano già a partire dal Paleolitico medio nei reperti fossili delle lave di Santorini e Nysiros (60000 a.C.) o nei depositi palestinesi di Har Ha Negev (43000 a.C. circa)<sup>22</sup>, ma è solo in era postglaciale (a partire dal 10000 a.C. circa) che popolazioni di olivi tornano a colonizzare il Mediterraneo grazie alla progressiva liberazione degli habitat, favorita dal miglioramento delle condizioni climatiche e probabilmente anche dall'azione dell'uomo. Quest'ultimo, prima della nascita di una vera e propria coltura dell'olivo, è già in rapporto con la pianta ancora selvatica – ma in alcuni contesti già antropofila e ruderale in virtù del suo comportamento infestante – di cui, oltre i frutti, utilizza il legno per il fuoco, la chioma come riparo ombrifero per sé e per gli animali e le foglie come foraggio, in un processo che è stato definito di semidomesticazione o pre-domesticità<sup>23</sup>. A questa fase possono ascriversi numerosi ritrovamenti di noccioli carbonizzati di olivo selvatico, i cui più antichi esempi provengono da siti mesolitici e neolitici del Vicino Oriente, come gli israeliani Ohalo II (Epipaleolitico) nei pressi del Lago di Tiberiade, Nahal Oren (Netufiano) e Nahal Zehora (VI millennio a.C.) sul Monte Carmelo. Analoghi reperti, riconducibili al medesimo arco

<sup>19</sup> J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 123; G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.*, p. 466.

<sup>20</sup> *Ibidem*; D. ZOHARY, M. HOPE, E. WEISS, *op. cit.*, p. 117; G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.*, p. 466; J. HANSEN, *Agriculture in the Prehistoric Aegean: Data versus speculations*, in «American Journal of Archaeology», 92, (1988), p. 45.

<sup>21</sup> G. BESNARD, J.-F. TERRAL, A. CORNILLE, *op. cit.*; cfr. anche G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.*, pp. 466-468.

<sup>22</sup> J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 125 s.

<sup>23</sup> G. FORNI, *Dall'olivo all'olio. Quattromila anni di storia agro-alimentare mediterranea prima di Cristo*, in P. ANELLI, *op. cit.*, p. 265.

cronologico, riguardano il sito cipriota di Dhali Agriidhi (V millennio a.C.) ma anche località del Mediterraneo centrale, come la grotta mesolitico-neolitica dell'Uzzo in Sicilia, e occidentale (siti neolitici e calcolitici spagnoli)<sup>24</sup>.

L'olivo selvatico si riproduce per via sessuale attraverso l'impollinazione incrociata, da cui l'eventualità di ibridazione fra specie e sottospecie interfertili con la conseguente possibilità di generare individui con caratteristiche differenti – ad esempio in rapporto alla dimensioni del frutto – che l'uomo può selezionare, isolando cloni di eccezionale qualità, e riprodurre per via vegetativa, solitamente attraverso l'asportazione dei polloni che si sviluppano spontanei dal pedale della pianta: quest'opera di selezione e propagazione da parte dell'uomo si definisce domesticazione<sup>25</sup>.

Non esiste ad oggi una storia condivisa della domesticazione dell'olivo: i più recenti tentativi, nonostante siano appannaggio pressoché esclusivo di agronomi e botanici, tengono comunque conto dei contributi delle discipline umanistiche, *in primis* ovviamente dell'archeologia. Iniziamo col proporre l'orientamento dominante, che poi corrisponde alla ricostruzione classica della vicenda.

La domesticazione dell'olivo nel senso sopra indicato avrebbe avuto luogo nel Levante meridionale, segnatamente nei territori degli odierni Israele, Palestina e Giordania, durante il Calcolitico; da quest'area primaria, nel corso del III millennio a.C. la coltura, con il suo know-how tecnico, si sarebbe dapprima propagata alle più prossime Siria e Turchia (Troia), poi a Cipro e Creta (Cnosso, Myrtos), ed entro la media e tarda età del Bronzo avrebbe coinvolto tutti i paesi della sponda orientale del Mediterraneo e la Grecia continentale. L'Egitto in questa ricostruzione riveste un ruolo secondario e sulla base di dati archeologici (rinvenimento di noccioli d'oliva nei pressi Menfi e sul Delta del Nilo) risulta come meta di esportazioni di olive e olio da siti del Levante a partire dall'età del Bronzo. Nel Mediterraneo occidentale, e dunque anche in Italia, l'olivicoltura sarebbe stata introdotta dall'Egeo, per riproduzione vegetativa, nell'età del Bronzo finale (1200-800 a.C.)<sup>26</sup>.

Anche i critici di questa ricostruzione assumono pacificamente che le prime testimonianze di olivo domestico siano da collocare nell'area giordano-palestinese del Calcolitico: come esempio più antico viene spesso richiamato il sito Tuleilat el-Ghassul (3750 circa a.C.), a Nord del Mar Morto, dove sono stati rinvenuti resti carbonizzati di legno e noccioli. La loro attribuzione all'olivo domestico è supportata dal fatto che la località è assai distante dall'areale dell'olivastro, il quale oggi, come probabilmente allora, non cresce nella bassa Valle del Giordano; reperti analoghi, sempre riferibili al Calcolitico, provengono dalla stessa Valle del Giordano e dalle Alture del Golan. Le divergenze principali riguardano invece l'idea che vi sia stato un unico centro di domesticazione, il Levante calcolitico per l'appunto, da cui, secondo un modello

<sup>24</sup> L'elenco è di fatto quello riportato nell'autorevole monografia di D. ZOHARY, M. HOPF, E. WEISS, *op. cit.*, p. 120, cui si attingerà anche per la cronologia relativa alla domesticazione dell'olivo.

<sup>25</sup> G. FORNI, *op. cit.*, p. 264. Una bella descrizione delle domesticazioni in COLUM., *R.R.*, III, 1, 2: «Sed quae non ope humana gignuntur, silvestres ac ferae sui cuiusque ingenii poma vel semina gerunt; at quibus labor adhibetur, magis aptae sunt frugibus».

<sup>26</sup> Testo di riferimento per questa ricostruzione è il più volte citato D. ZOHARY, M. HOPF, E. WEISS, *op. cit.*, pp. 119-121, dove si parla dell'introduzione dell'olivicoltura in Italia nei primi secoli del I millennio a.C., quindi verosimilmente, anche se non esplicitamente indicato, ad opera dei primi coloni greci. Analoga dinamica viene proposta, anche se con alcune differenze cronologiche – introduzione in Italia intorno al 1200 a.C.: dunque per influenze tardo-minoiche/micenee, ma anche in questo caso si tratta di valutazioni di scrive – da G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.* Esposizione con accenti critici C. NEWTON, C. LORRE, C. SAUVAGE, S. IVORRA, J-F. TERRAL, *op. cit.*, p. 568.

diffusionista, avrebbe preso le mosse la progressiva propagazione verso occidente, con successivi eventi di differenziazione secondaria all'origine delle diverse cultivar<sup>27</sup>: a ciò si oppone l'idea di eventi autonomi di trasformazione dalle varietà selvatiche in domestiche, eventi che avrebbero avuto luogo in più aree del bacino del Mediterraneo. Elementi a sostegno di entrambe le tesi vengono dall'esame del materiale genetico delle attuali popolazioni di olivi selvatici e dalla sua comparazione con quello delle cultivar. Per sintetizzare al massimo una discussione assai complessa, che in questa sede non può che essere solo accennata, se da un lato si sono riscontrate notevoli affinità fra il patrimonio genetico degli oleastri del settore orientale del bacino del Mediterraneo e la gran parte degli attuali olivi coltivati – dato che confermerebbe la tesi “classica” della propagazione vegetativa di cloni dal Levante<sup>28</sup> –, altre indagini (analisi del genoma nucleare) hanno altresì indicato la possibilità di almeno due centri di domesticazione, uno per l'Oriente e l'altro per il centro del bacino del Mediterraneo<sup>29</sup>.

Comunque, quello che più interessa ai fini del nostro discorso è che negli ultimi decenni la cronologia relativa all'introduzione dell'olivicoltura in Italia – Puglia compresa – è stata sottoposta a una sistematica opera di revisione, principalmente da parte di archeologi e paleobotanici, che ha portato a retrodatare di diversi secoli la presenza della pianta domesticata rispetto alla cronologia dominante ancora negli anni '90 del secolo scorso, che la legava alla colonizzazione greca storica (a partire dall'VIII secolo a.C.).

Forse influenzati da autori greci come Teofrasto o Erodoto, per i quali l'olivo era prerogativa dell'Ellade, se non addirittura della sola Attica<sup>30</sup>, naturalisti e storici latini collocano la presenza della coltura dell'olivo in Italia alcuni secoli dopo la fondazione di Roma. Da un passo di Plinio il Vecchio apprendiamo che lo storico latino Fenestella riteneva che al tempo di Tarquinio Prisco (581 a.C. secondo la cronologia proposta dallo stesso Plinio) la coltura dell'olivo fosse del tutto assente in Italia, Spagna e Africa<sup>31</sup>. Con riferimento all'Italia, la periodizzazione proposta dalle fonti antiche è al centro di ricostruzioni classiche come quella del Nissen<sup>32</sup> e, con qualche tentativo di rettifica, dovuto più a deduzioni logiche che a elementi concreti, permane in opere posteriori come la *Storia della Magna Grecia* del Ciaceri che, sulla scorta del Nissen, riteneva che l'olivo avesse ricevuto la sua prima domesticazione in Asia minore e da lì fosse transitato in

<sup>27</sup> G. BESNARD, A. EL BAKKALI, H. HAOUANE, D. BAALI-CHERIF, A. MOUKHLI, B. KHADARI, *Population genetics of Mediterranean and Saharan olives: geographic patterns of differentiation and evidence for early-generations of admixture*, in «Annals of Botany», 112 (2013), p. 1293: «The origins of the Mediterranean cultivated olive (*Olea europaea* subsp. *europaea* var. *europaea*) are hotly debated, but it is usually accepted that its primary domestication started in the Levant as attested to by archaeological, historical and molecular evidence. Multiple local selections of cultivars have also been reported by genetic analyses, and secondary diversification of the crop followed the oleiculture diffusion over the whole Mediterranean basin».

<sup>28</sup> *Ibidem*; G. BESNARD, P. BARADAT, A. BERVILLÉ, *Genetic relationships in the olive (*Olea europaea* L.) reflect multilocal selection of cultivars*, in «Theoretical and Applied Genetics», 102 (2001), p. 256; G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.*, p. 466.

<sup>29</sup> CM DÍEZ, I. TRUJILLO, N. MARTÍNEZ-URIROZ, *Olive domestication and diversification in the Mediterranean basin*, in «New Phytologist», 206 (2015), pp. 436-447. Cfr. G. BESNARD, R. RUBIO DE CASAS, *op. cit.*

<sup>30</sup> HEROD., *Hist.*, V, 82.

<sup>31</sup> PLIN., *N.H.*, XV, 1, 1: «Fenestella vero omnino non fuisse in Italia Hispaniaque aut Africa Tarquinio Prisco regnante, ab annis populi Romani CLXXIII, quae nunc pervenit trans Alpibus quoque et in Gallias Hispaniasque medias».

<sup>32</sup> H. NISSEN, *op. cit.*, I, p. 441.

Attica per poi giungere in Italia, non nel VI secolo come voleva Fenestella, bensì nella prima metà del VII, con la fondazione delle prime colonie ioniche del Mezzogiorno<sup>33</sup>.

Un impulso decisivo in direzione di un ripensamento generale di queste cronologie è venuto da Renato Peroni che, a partire agli anni '80 del secolo scorso<sup>34</sup>, ha portato avanti con convinzione l'idea che la «penetrazione della civiltà dell'olio in Italia», per dirla con Gaetano Forni<sup>35</sup>, sia da collegarsi agli stretti contatti e ai conseguenti processi di acculturazione che vanno stabilendosi fra il mondo tardo minoico-miceneo e l'Italia meridionale fin dal XVI secolo a.C.; tali contatti sono emersi in modo sempre più nitido a partire dal secondo dopoguerra grazie a campagne di scavo condotte in siti dell'età del Bronzo del Mezzogiorno insulare e continentale, in particolar modo in ambito eoliano (fra gli altri Panarea, Lipari, Salina, Filicudi), ionico calabrese (fra cui Broglio di Trebisacce), lucano (fra cui Termito) e adriatico pugliese (fra cui Roca Vecchia e Santa Maria di Leuca)<sup>36</sup>.

Secondo Peroni, a partire dalla fine del secolo XIX si sarebbero «andati accumulando indizi, poi vere e proprie prove a favore di una origine (o di una introduzione) in Italia»<sup>37</sup> di una «pratica piuttosto intensa della coltura dell'olivo»<sup>38</sup> sin dal XVII secolo a.C.: a suo avviso, il ritrovamento di significativi quantitativi di noccioli attribuibili all'olivo domestico<sup>39</sup> in insediamenti italiani della media età del Bronzo – Bor di Pacengo

<sup>33</sup> E. CIACERI, *Storia della Magna Grecia*, Vol. 2, La grande civiltà del Mezzogiorno d'Italia: sviluppo, potenza ed azione politica degli stati italoti dal sec. VII alla metà del sec. IV, Milano, Dante Alighieri, 1927, p. 216 s. Su posizioni analoghe ancora G. VALLET, *L'introduction de l'olivier en Italie centrale d'après les données de la céramique*, in *Hommages à A. Grenier*, Berchem-Bruxelles, 1962, pp. 1554-1563.

<sup>34</sup> R. PERONI, *Presenze micenee e forme socio-economiche nell'Italia protostorica*, in *Magna Grecia e mondo miceneo. Atti del ventiduesimo convegno di studi sulla Magna Grecia (Taranto 7-11 ottobre 1982)*, Taranto, Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia, 1983, p. 223 s.; ID., *Coltura dell'olivo e produzione dell'olio nell'età del bronzo italiana*, in P. ANELLI, *op. cit.*, pp. 25-33.

<sup>35</sup> G. FORNI, *op. cit.*, p. 268.

<sup>36</sup> L. VAGNETTI, *I Micenei in Occidente. Dati acquisiti e prospettive future*, in *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes. Actes du colloque de Cortone (24-30 mai 1981)*, Rome, École Française de Rome, 1983, (Publications de l'École française de Rome, 67), pp. 165-185; M. BETTELLI, *Italia meridionale e mondo miceneo: ricerche su dinamiche di acculturazione e aspetti archeologici, con particolare riferimento ai versanti adriatico e ionico della penisola italiana*, Firenze, All'insegna del giglio, 2002, pp. 19-32.

<sup>37</sup> R. PERONI, *Coltura dell'olivo e produzione*, cit., p. 25.

<sup>38</sup> ID., *Presenze micenee*, cit., p. 223.

<sup>39</sup> *Ivi*, p. 223 s.: «Si tratta di concentrazioni di noccioli di *Olea Europaea*, a volte della consistenza di alcune decine; sicché la difficoltà di determinare botanicamente se si tratti del frutto della specie *sativa*, o invece dell'oleastro, appare oggettivamente irrilevante ai nostri fini, non esistendo motivazioni plausibili per la raccolta di frutti di oleastro in simili quantità». Cfr. anche R. PERONI, *Le comunità enotrie della Sibaritide ed i loro rapporti con i navigatori egei*, in R. PERONI, F. TRUCCO (a cura di), *Enotri e Micenei nella Sibaritide*, Vol. II, *Altri siti della Sibaritide*, Taranto, Istituto per la storia e l'archeologia della Magna Grecia, 1994, p. 845: «l'ulivo, paleobotanicamente non facile a distinguersi dall'oleastro, non commestibile [...] Le due gamme dimensionali dei noccioli di ulivo e di oleastro coincidono largamente, sicché per i non pochi esemplari venuti in luce in siti italiani dell'età del bronzo permaneva finora l'incertezza [...] anche se non si vede come potrebbero spiegarsi altrimenti che per finalità alimentari le concentrazioni di noccioli scoperti nell'abitato di Tufariello di Buccino». Come giustamente rilevato da T. DI FRAIA, *L'abitato dell'età del Bronzo finale di Fonte Tasca (comune di Archi, Chieti). Studio preliminare su alcune classi di manufatti*, in «Origini», 19 (1995), pp. 468 s., cui si rimanda anche per la bibliografia, l'argomento di Peroni non tiene conto del fatto che fin dal Neolitico l'uomo ha estratto olio anche dall'oleastro e che i suoi frutti sono commestibili, cosa che del resto si desume da quanto esposto in precedenza in merito alla presenza di noccioli di oleastro nei siti mesolitici e neolitici del Vicino Oriente. Sulle molteplici attestazioni dell'oleastro presso gli autori antichi (da Omero a Isidoro di Siviglia) e sull'importanza da loro attribuita ai suoi frutti, ad esempio nella farmacopea (il caso più noto è Dioscoride, *Mat. med.*, I, 31; 105, 5), cfr. A.



(Verona), Garda (Verona), Cozzo Pantano (Siracusa), Tufariello di Buccino (Salerno), Tortoreto (Teramo), Vicarello presso Bracciano (Roma), Vivara presso Procida, Broglio di Trebisacce (Cosenza) – starebbe per l'appunto a indicare che le comunità locali coltivavano l'olivo e in alcuni casi, dai suoi frutti, estraevano l'olio.

Un utile punto di partenza ai fini del discorso che si intende sviluppare rappresenta sicuramente il sito protostorico di Broglio di Trebisacce, insediamento di grandi dimensioni ubicato a circa 2 km dalla costa ionica calabrese che affonda le sue origini nella media età del Bronzo (circa 1700 a.C.) e perdura fino all'arrivo dei Greci nella Sibaritide nel VII sec. a.C. Una serie di dati emersi nel corso delle varie campagne di scavo che hanno interessato il sito dalla fine degli anni '70 forniscono al Peroni, che di tali scavi fu *magna pars*, ulteriori e a suo avviso decisivi argomenti a sostegno della tesi di una domesticazione dell'olivo in Italia già nell'età del Bronzo medio. All'interno della cosiddetta casa centrale – una grande capanna absidata, dal perimetro a ferro di cavallo, dell'età del Bronzo recente (1350-1200 a.C.) – sono stati rinvenuti noccioli (per caratteristiche morfologiche sicuramente d'olivo domestico) e frammenti di una particolare classe vascolare ceramica, quella dei cosiddetti *pithoi* o doli del tipo a cordone e fasce, grandi contenitori destinati allo stoccaggio e alla conservazione di derrate alimentari<sup>40</sup>: la presenza delle olive e dei doli che, come vedremo tra poco, furono spesso impiegati per la conservazione dell'olio d'oliva porta a concludere che a quel tempo (XIV-XIII sec. a.C.) a Broglio esistesse tanto la coltura dell'olivo quanto la produzione dell'olio<sup>41</sup>. Meno convincenti paiono però gli argomenti circa una possibile domesticazione precedente, che il Peroni mette in relazione con una serie di dati antracologici: al di sotto della casa, in uno strato del Bronzo medio (circa 1700 a.C.), sono stati ritrovati resti carbonizzati di ramoscelli compatibili tanto con l'olivo quanto con l'oleastro; alla considerazione del Peroni sul fatto che «nessuno ha mai pensato di potare un oleastro»<sup>42</sup> si è obiettato che i frammenti, fossero di pianta selvatica o coltivata, non consentono di stabilirne l'effettivo impiego, giacché gli usi del legno erano così numerosi da non poter propendere per la potatura escludendone altri; inoltre in quella fase che abbiamo indicato come di “semidomesticazione”<sup>43</sup>, taluni ipotizzano che fra le attività dell'uomo a tutela dell'oleastro vi fosse anche la sfrondataura<sup>44</sup>.

All'inizio del Bronzo finale (circa 1200 a.C.) la casa centrale di Broglio venne abbandonata e sulla stessa area fu edificata un'ampia struttura a pianta rettangolare, forse un'abitazione, nelle cui adiacenze sorgevano due grandi magazzini – probabilmente coevi – entrambi provvisti di cantine, piccoli vani seminterrati a pianta rettangolare, al cui interno erano riposti dei doli: all'interno di uno dei due seminterrati sono stati ritrovati

S. PEASE, *op. cit.*, col. 1998.

<sup>40</sup> Si tratta di grandi contenitori di argilla più o meno depurata (c.d. figulina), solitamente realizzati al tornio, attestati nel Mezzogiorno fin dall'età del Bronzo recente, e oggetto di studio a partire dalla loro prima individuazione a Broglio di Trebisacce alla fine degli anni Settanta. Vi è sostanziale unanimità nel ritenere che tali contenitori, da un punto di vista tipologico, siano una creazione di fatto originale del Mezzogiorno protostorico, anche se il loro impiego pare riprendere matrici culturali del mondo egeo. M. BETTELLI, *Italia meridionale*, cit., pp. 106-111; S.T. LEVI, A. SCHIAPPELLI, *I pithoi di ispirazione egea del Tardo Bronzo nell'Italia meridionale: tecnologia, contenuto, immagazzinamento, circolazione*, in E. C. DE SENA, H. DESSALES (edd.) *Metodi e approcci archeologici: l'industria e il commercio nell'Italia antica* (Roma, 18-20 aprile 2002), *BAR Interanational Series* 1262, Oxford, 2004, pp. 96-108.

<sup>41</sup> R. PERONI, *Coltura dell'olivo e produzione*, cit., p. 27.

<sup>42</sup> *Ibidem*. Cfr. anche R. PERONI, F. TRUCCO, *op. cit.*, p. 845, dove parrebbe che Peroni attribuisca al Bronzo medio anche i resti di noccioli.

<sup>43</sup> Cfr. *supra*, nota 24.

<sup>44</sup> T. DI FRAIA, *op. cit.*, p. 469; J. HANSEN, *op. cit.*, p. 46.

cinque doli, mentre quelli dell'altro erano stati evidentemente rimossi<sup>45</sup>. Dall'analisi gascromatografica è risultato che i grandi recipienti fittili contenevano una sostanza grassa di origine vegetale compatibile con l'olio di nocciola e con quello d'oliva, ma sulla base di una serie di considerazioni – *in primis* il complesso vegetazionale entro cui ricade Broglio (Oleo-Ceratonion) e il fatto che l'olio di nocciola fosse pressoché ignoto al mondo antico – si può concludere senza tema d'errore che la sostanza fosse olio d'oliva<sup>46</sup>. Dal momento che i doli hanno una capienza di circa mille litri l'uno, ci troviamo di fronte a una scorta di olio «imponente, che evidentemente travalica di gran lunga le esigenze di un nucleo domestico»<sup>47</sup>.

I doli di Trebisacce e gli spazi che li contenevano sono stati interpretati come esempio di strategie di immagazzinamento organizzato su larga scala, ispirate da modelli micenei veicolati dagli stretti contatti stabilitisi fra il Mezzogiorno e il mondo egeo nell'età del Bronzo recente: se i doli/*pithoi* da un punto di vista tipologico non possono definirsi egei<sup>48</sup>, essi lo erano nella loro funzione culturale di grandi contenitori di derrate<sup>49</sup>.

Pochi sono gli esempi di magazzini – o strutture dedicate all'immagazzinamento – dell'età del Bronzo finale con funzioni analoghe a quelle dei vani di Broglio. Due attestazioni provengono dal Salento: Roca Vecchia (Melendugno, Lecce) e Santa Maria di Leuca (Castrignano del Capo, Lecce); una terza, dubbia, da Toppo Daguzzo (Rapolla, Potenza) e una quarta da S. Maria di Ripalta (Cerignola, Foggia)<sup>50</sup>.

Per rimanere ai casi salentini, nel villaggio di Leuca (età del Bronzo) è stato individuato un ambiente seminterrato a pianta quadrangolare in un contesto nel quale sono stati rinvenuti anche frammenti di doli in figulina sul cui contenuto tuttavia non si dispone di informazioni più dettagliate.

Più interessante appare il quadro di Roca Vecchia, dove sono stati ritrovati centinaia di frammenti di doli in figulina del tipo cordonato dell'età del Bronzo finale, sicuramente di produzione locale<sup>51</sup>: in particolare, all'interno di un'ampia abitazione, quattro di questi grandi recipienti con fasci e solcature giacevano parzialmente interrati nel pavimento, con evidente funzione di immagazzinamento.

Per quanto concerne il contenuto dei doli, una serie di elementi fa propendere fortemente in favore dell'olio d'oliva: l'analogia con Broglio di Trebisacce e Fonte Tasca (Chieti)<sup>52</sup>; la presenza sulla superficie esterna di una sostanza grassa, fissata dal calore di un incendio, che pare assai compatibile con l'olio d'oliva; la corrosione della superficie

<sup>45</sup> R. PERONI, *Coltura dell'olivo e produzione*, cit., p. 27; S.T. LEVI, A. SCHIAPPELLI, *op. cit.*, pp. 98 s.; A. VANZETTI, *Dall'Età del Bronzo all'Età del Ferro: il contesto archeologico della più antica Italia*, in *Atti del cinquantunesimo convegno di studi sulla Magna Grecia (Taranto 29 settembre-2 ottobre 2011)*, Taranto, Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia, 2014, p. 94; M. BETTELLI, *Italia meridionale*, cit., p. 111.

<sup>46</sup> A. VANZETTI, *op. cit.*, p. 94; T. DI FRAIA, *op. cit.*, p. 469.

<sup>47</sup> R. PERONI, *Coltura dell'olivo e produzione*, cit., p. 27.

<sup>48</sup> Cfr. *supra*, nota 41.

<sup>49</sup> M. BETTELLI, *Italia meridionale*, cit., p. 111.

<sup>50</sup> *Ibidem*; A. SCHIAPPELLI, *Doli e magazzini tra Tardo Bronzo e Primo Ferro: una panoramica tra Italia meridionale e mondo egeo-mediterraneo*, in *Studi in onore di Renato Peroni*, Firenze, All'insegna del giglio, pp. 393-398; A. VANZETTI, *op. cit.*, p. 94.

<sup>51</sup> Su quanto segue cfr. R. GUGLIELMINO, *I doli cordonati di Roca Vecchia (LE) e il problema della loro derivazione egea*, in V. LA ROSA, D. PALERMO, L. VAGNETI (a cura di), *ἐπὶ πόντον πλαζόμενοι, Simposio Italiano di Studi Egei dedicato a L. Bernabò Brea e G. Pugliese Carratelli* (Roma 18-20 Febbraio 1998), Roma, 1999, pp. 475-486.

<sup>52</sup> Altro sito in cui sono stati ritrovati resti di noccioli d'olivo e doli dell'età del Bronzo finale contenenti olio d'oliva, cfr. T. DI FRAIA, *op. cit.*, p. 468 s.

interna dei recipienti, probabile esito di un prolungato contatto con l'olio.

Un'ultima segnalazione consente, o quantomeno suggerisce, di anticipare all'età del Bronzo medio l'introduzione della coltura dell'olivo in Puglia<sup>53</sup>: analisi chimiche effettuate su frammenti di ceramiche da mensa e recipienti provenienti dal sito neolitico di Coppa Nevigata (Manfredonia, Foggia) hanno rivelato la presenza di olio d'oliva a partire quantomeno dal Protoappenninico (XVI sec. a.C.). I frammenti analizzati provengono da una capanna combusta – la datazione al radiocarbonio di alcune strutture ne fa risalire la costruzione al Calcolitico – che per caratteristiche morfologiche e natura dei reperti restituiti pare fosse un'abitazione, ragion per cui si può ipotizzare che l'olio fosse già d'uso domestico e venisse impiegato a fini alimentari<sup>54</sup>.

Nulla sappiamo in merito a eventuali pratiche o strategie di stoccaggio e immagazzinamento: se esse fossero a livello di unità abitativa o di tipo comunitario come pare suggerire l'ampiezza dei magazzini di Broglio di Trebisacce. Ciò che si può invece affermare è che a Coppa Nevigata l'olivo era domestico e produceva olio fin dal Protoappenninico.

Il fatto che la diffusione dei *pithoi*/doli in Puglia, per lo meno con riferimento alla cronologia evidenziata dal caso ora citato di Coppa Nevigata, segua all'introduzione della coltura dell'olivo, pare testimoniare la grande rilevanza economica di quest'ultima – si tenga conto dell'alto contenuto tecnologico e degli elevati costi produttivi di quei recipienti<sup>55</sup> – come attività «qualificante e propulsiva»<sup>56</sup> di alcuni contesti protostorici, come ad esempio la salentina Roca Vecchia.

Quanto fin qui esposto induce a concordare col Peroni riguardo a una possibile presenza dell'olivo domestico nel Mezzogiorno, e segnatamente in Puglia, a partire dall'età del Bronzo medio<sup>57</sup>, quindi in una fase precedente rispetto a quella ipotizzata dalle maggior parte delle indagini condotte da agronomi e botanici cui si è accennato pocanzi<sup>58</sup>; cionondimeno pare difficile parlare di un «centro terziario di domesticazione dell'olivo» con riferimento a quell'area geografica, assumendo come centro primario il Levante del Calcolitico e come secondario il modo egeo (minoico-miceneo); perlomeno lo è nei termini in cui lo fa il Peroni stesso:

[...] l'olivo non sarebbe stato impiantato in Italia semplicemente per via vegetativa, ossia mediante polloni importati dal Mediterraneo Orientale, ma piuttosto attraverso un processo di selezione e domesticazione delle locali popolazioni di oleastri, processo che – anche se beninteso in forma abbreviata, grazie al *know-how* accumulato con le precedenti esperienze nei centri primario e secondario – avrebbe ripercorso le stesse tappe là a suo tempo attraversate<sup>59</sup>.

A tale conclusione si oppongono le già menzionate risultanze delle analisi comparate sul materiale genetico di oleastri e cultivar che, secondo una linea *mainstream*, vedrebbe

<sup>53</sup> Su quanto segue cfr. J. EVANS, G. RECCHIA, *Pottery function: trapped residues in Bronze Age pottery from Coppa Nevigata (Southern Italy)*, in «Scienze dell'Antichità», 11 (2001-2003), pp. 187-201.

<sup>54</sup> Per ragioni di spazio ed economia del discorso non è possibile affrontare in questa sede l'ampio e controverso capitolo dei diversi usi dell'olio nel mondo antico. Per un primo orientamento si veda J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., pp. 169-181.

<sup>55</sup> R. GUGLIELMINO, *op. cit.*, p. 480.

<sup>56</sup> T. DI FRAIA, *op. cit.*, p. 468.

<sup>57</sup> Però non sulla base degli argomenti addotti per Broglio di Trebisacce – cfr. *supra*, testo corrispondente alle note 42 e 44 – ma grazie ai dati di Coppa Nevigata.

<sup>58</sup> Cfr. *supra*, nota 30.

<sup>59</sup> R. PERONI, *Coltura dell'olivo e produzione*, cit., p. 29.

grandi affinità fra olivo selvatico del Levante e quello domestico, anche del Mediterraneo centrale, suggerendo con ciò una propagazione vegetativa della pianta dall'Oriente<sup>60</sup>.

*Olivo nell'Italia romana di età repubblicana (Italia, Puglia, Salento)*

I Greci chiamavano l'olivo domestico *έλαια* (attico *ἐλάα*), i Romani *olea*, distinguendolo dalla varietà selvatica che in greco poteva assumere le denominazioni di *φυλία*, *κότινος*, *ἔλαιος*, *ἀγριελαία*, *ἀγριέλαιος*, mentre in latino si presentava con la sola forma *oleaster*<sup>61</sup>.

Già in fonti del III sec. a.C. come l'archivio di Zenone di Cauno, amministratore di una grande tenuta del Fayyum al tempo di Tolomeo II, vi è probabile cenno alle cultivar note a quel tempo: si faceva menzione ad esempio delle olive di Chios e delle *Κωλυμβάδες*<sup>62</sup>, sebbene nel caso di quest'ultime, largamente attestate anche in autori romani e greci posteriori<sup>63</sup>, paia più opportuno pensare a un tipo di preparazione e conservazione di olive da tavola che a una vera e propria varietà.

Più attenti alla classificazione di olivi e olive sono invece gli autori latini, dai quali comunque non è possibile attendersi tassonomie ispirate a criteri moderni, basate cioè su «su effettivi caratteri colturali e tecnico-economici e sulla destinazione delle drupe»<sup>64</sup>. Fra Catone il Vecchio e Isidoro di Siviglia, dunque in un arco cronologico di circa nove secoli, va definendosi un corpus di circa trenta varietà<sup>65</sup>, i cui nomi erano perlopiù legati all'area di coltivazione e alle dimensioni e alle caratteristiche morfologiche del frutto, ma potevano anche riferirsi ad antroponimi come nel caso delle olive *Liciniana*, *Sergiana* e *Nevia*<sup>66</sup>. Un primo nucleo di nomi, quello presente in Catone<sup>67</sup> (*Olea Conditiva*, *Radius Maior*, *Sallentina*, *Orchites*, *Posea*, *Sergiana*, *Colminiana*, *Albiceris*), e riproposto quasi alla lettera da Varrone<sup>68</sup>, si arricchisce nel I sec. d.C. con Columella<sup>69</sup> (*Posia/Pausea*, *Licinia/Liciniana*, *Sergia*, *Culminia/Culminea*, *Calabrica*, *Orcites/Orchis*, *Radio/Cercitis*, *Algiana*, *Nevia*, *Murtea* e *Regia*) e, sensibilmente, con Plinio il Vecchio

<sup>60</sup> Cfr. *supra*, nota 29.

<sup>61</sup> M. BESNIER, *Olea, Oleum*, in *DS*, IV, 1, 1926, p. 162; A.S. PEASE, *op. cit.*, col. 1998.

<sup>62</sup> J.-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., pp. 124.

<sup>63</sup> DIOSC., *Mat. med.*, I, 105, 5; ATHEN, *Dipn.*, IV, 133a; COLUM., *R.R.*, XII, 49, 8; PLIN, *N.H.*, XV, 16. Le *Κωλυμβάδες* non vengono inserite nell'accuratissimo elenco delle antiche varietà coltivate, con indicazione delle fonti, in S. PEASE, *op. cit.*, col. 2008 s.; esse non compaiono neanche in quello altrettanto meticoloso, che del precedente pare una sostanziale riproposizione con qualche integrazione, di F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana. Tecniche e aree di diffusione dalla Magna Grecia all'Istria*, in «Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria», 23 (1975), pp. 31-35. Vengono indicate invece da BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., p. 124.

<sup>64</sup> F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., p. 35.

<sup>65</sup> Pare inutile riportarle tutte dal momento che, come anticipato, un elenco completo, con indicazione delle fonti antiche, si trova in F. GHINATTI, *op. cit.*, pp. 31-35.

<sup>66</sup> Cfr. commento a COLUM., *R.R.*, V, 8, 3, in L. J. M. COLUMELLA, *On agriculture*, II, The Loeb Classical Library, Cambridge, Harvard University Press, 1954, p. 71; commento a PLIN. *N.H.*, XV, 8; 13, in PLINIO, *Storia naturale*, III.1, *Botanica* (Libri 12-19), Torino, Einaudi, 1984, pp. 281, 285.

<sup>67</sup> CATO, *Agr.*, 6, 1.

<sup>68</sup> VARR., *R.R.*, I, 24, 1 s.; I, 60 (*Orchitis* e *Posea* da Catone); ID., *Ling. lat.*, V, 108 (*Orchitis*).

<sup>69</sup> COLUM., *R.R.*, V, 8, 3 s.; XII, 49-51; XII, 54; ID., *De arb.*, 17. 3.

(*Aegyptia*<sup>70</sup>, *Africana*<sup>71</sup>, *Posea*<sup>72</sup>, *Orchites*<sup>73</sup>, *Radius Maior*<sup>74</sup>, *Licina*<sup>75</sup>, *Cominiana*, *Albicera*<sup>76</sup>, *Contia*<sup>77</sup>, *Sergia/Sergiana*<sup>78</sup>, *Regia* detta anche *Maiorina* o *Babbia*, *Syria*<sup>79</sup>, *Picena*, *Sidicina*<sup>80</sup>, *Superba*, *Praedulcis*, *Lusitana*<sup>81</sup>, *Sallentina*, *Aethiopica*<sup>82</sup>). Le conoscenze botaniche di età repubblicana e primoimperiale sono alla base, con qualche variante grafica, delle elencazioni più tarde, vale a dire quelle di Palladio<sup>83</sup> (*Pausia*, *Orchis*, *Radius*, *Sergia*, *Licina*, *Cominia*), Macrobio<sup>84</sup> (*Aegyptia*, *Africana*, *Albigerus*, *Aquila*, *Alexandrina*, *Conditiva*, *Culminea*, *Liciniana*, *Oleaster*, *Orchas*, *Paulia*, *Pausia*, *Radius*, *Sallentina*, *Sergiana*, *Termutia*) e Isidoro<sup>85</sup> (*Orchas*, *Radiolae*, *Paphiae*, *Lycinia*, *Pausia*, *Crustumia*, *Colymbades*), che come emerge già a una prima occhiata suonano più come compilazioni antiquarie sulla scorta della tradizione che come risultato di osservazioni dirette e originali<sup>86</sup>.

Le numerose varietà non italiche che compaiono nell'elenco pliniano testimoniano un processo che l'archeologia, ormai da decenni, ha acquisito come dato di fatto, grazie allo studio delle testimonianze della cultura materiale, *in primis* delle anfore commerciali: da un lato, il declino e la successiva cessazione di produzione e commercializzazione/esportazione di alcuni generi alimentari, fra cui l'olio, e manifatturieri italici a partire dal I sec. d.C. fino all'età antonina; dall'altro, nella medesima epoca, l'affacciarsi prima e l'imporsi poi sui mercati della penisola di produzioni provinciali che, nel caso dell'olio, dopo un iniziale protagonismo delle regioni iberiche vede il dilagare incontrastato dell'industria africana<sup>87</sup>.

<sup>70</sup> PLIN., *N.H.*, XIII, 63; XV, 15.

<sup>71</sup> *Ivi*, XV, 17; XVII, 93.

<sup>72</sup> *Ivi*, XV, 13; XV, 21.

<sup>73</sup> *Ivi*, XV, 4; XV, 13; XV, 20 s.

<sup>74</sup> *Ivi*, XV, 4; XV, 13; XV, 20.

<sup>75</sup> *Ivi*, XV, 8; XV, 13; XV, 20.

<sup>76</sup> *Ivi*, XV, 20.

<sup>77</sup> *Ivi*, XV, 13.

<sup>78</sup> *Ivi*, XV, 13; XV, 20.

<sup>79</sup> *Ivi*, XV, 15: della Decapoli di Siria, corrispondente alla Palestina.

<sup>80</sup> *Ivi*, XV, 16.

<sup>81</sup> *Ivi*, XV, 17.

<sup>82</sup> *Ivi*, XXIII, 72.

<sup>83</sup> PALLAD., *Agr.*, III, 18, 4.

<sup>84</sup> MACROB., *Sat.*, III, 20, 6.

<sup>85</sup> ISID., *Orig.*, XVII, 7, 63-67.

<sup>86</sup> Cfr. F. GHINATTI, *Olivicoltura italica*, cit., p. 35.

<sup>87</sup> C. PANELLA, *Merci e scambi nel Mediterraneo tardoantico*, in *Storia di Roma*, III, *L'età tardoantica*, II, *I luoghi e le culture*, Torino, Einaudi, 1993, p. 618 ss. Un'efficace e sintetica ricostruzione del declino delle produzioni italiche fra Augusto e Commodo si legge in A. CARANDINI, *L'ultima civiltà sepolta o del massimo oggetto desueto, secondo un archeologo*, *ivi.*, pp. 11-37. Alla tesi del declino avviatosi con l'età augustea – che riprende e arricchisce una delle idee centrali della *Storia economica e sociale dell'Impero romano* (cap. 6) di Michael Rostovtzeff apparsa nel 1926 – si oppone, perlomeno con riferimento alla prima fase del principato, una folta schiera di autori (Patterson, Purcell, Garnsey, in parte Tchernia) che, con argomenti variamente convincenti, sostiene che le fonti letterarie e archeologiche non siano sufficienti a comprovare un complessivo arretramento economico della penisola, soprattutto con riferimento alla produzione vinicola. Vi è tuttavia una sostanziale unità di vedute sulla crisi successiva all'età dei Severi, ma l'argomento è comunque troppo ampio e complesso per essere anche solo riassunto nelle sue linee essenziali in questa sede; per una presentazione generale si rinvia a: A. TCHERNIA, *The Romans and Trade*, Oxford, Oxford University Press, 2016, pp. 297-316; E. LO CASCIO, *Forme dell'economia imperiale*, in *Storia di Roma*, II, *L'impero mediterraneo*, II, *I principi e il mondo*, Torino, Einaudi, 1991, pp. 324 ss.; D. VERA, *Dalla "Villa perfecta" alla villa di Palladio: sulle trasformazioni del sistema agrario in Italia fra Principato e Dominato*, in «Athenaeum», 83 (1995), pp. 189-211 e 331-356, in particolare p. 195 ss.; A.

Dalle fonti letterarie antiche, perlomeno dalla trattatistica agronomica, è possibile estrapolare informazioni soprattutto in merito a quattro aspetti della coltura dell'olivo: 1) informazioni propriamente agronomico-botaniche: tecniche di riproduzione vegetativa della pianta (talea, pollone, ecc)<sup>88</sup> e indicazioni sulle preferenze edafiche, climatiche della pianta con riferimento ad alcune varietà<sup>89</sup>; 2) precetti relativi all'impianto, alla conduzione e alla gestione dell'oliveto<sup>90</sup>: sue dimensioni ideali<sup>91</sup>; i lavori stagionali<sup>92</sup>; tecniche e operazioni legate alla produzione (es. frangitura e pressatura delle olive) dell'olio<sup>93</sup>; suo ruolo all'interno dell'economia della villa<sup>94</sup>; unità di misura<sup>95</sup>; personale, bestiame, infrastrutture e attrezzature necessari alla conduzione<sup>96</sup>; 3) olive da olio e da tavola<sup>97</sup> e specifiche tecniche per la loro conservazione e preparazione<sup>98</sup>; 4) indicazioni

MARCONI, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma, Carocci, 1997, pp. 151-168; A. CARANDINI, *La villa romana e la piantagione schiavistica*, in *Storia di Roma*, IV, *Caratteri e morfologie*, Torino, Einaudi, 1989, p. 117, nota 29, con indicazioni bibliografiche sui detrattori del «termine crisi» con riferimento all'economia del I sec. d.C; A. MARCONI, G. GERACI, *Storia Romana*, Firenze, Le Monnier, 2017, p. 492.

<sup>88</sup> Rassegna completa delle fonti in F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., pp. 48 s. note 193-227.

<sup>89</sup> CATO, *Agr.*, 6, 1 s.; VARR., *R.R.*, I, 24, 1 s.; PLIN., *N.H.*, XV, 4; 20 s.; COLUM., *R.R.*, I, 1, 15; V, 8, 5; ID., *De arb.*, 17, 1; THEOPHR., *H.P.*, VI, 2, 4. Sulle preferenze edafiche di alcune cultivar (*olea Albiceres*, *Colminiana*, *Orcites*, *Pesea*, *Radius*, *Sallentina*, *Sergina*: suoli fertili e ricchi di sostanza organica; *Liciniana*: suoli freddi e magri) cfr. F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., pp. 48 nota 192.

<sup>90</sup> Per un quadro riassuntivo cfr. J. J. ROSSITER, *Wine and oil processing at roman farms in Italy*, in «Phoenix», 35 (1981), pp. 353-360; S. PESAVENTO MATTIOLI, *op. cit.*, pp. 222-225. Interessante la prescrizione sulla distanza di 25 piedi fra pianta e pianta di CATO, *Agr.*, 6, 1 ripresa da PLIN., *N.H.*, XVII, 93.

<sup>91</sup> CATO, *Agr.*, 3, 5 (oliveto di 120 iugeri); 10, 1 (oliveto di 240 iugeri).

<sup>92</sup> Cfr. F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., pp. 53 s. con dovizia di dettagli anche sulle fonti, anche su quanto segue. Passi principali: CATO *Agr.*, 3, 2 ss.; 31; 64, 1 ss.; 144 (raccolta); VARR., *R.R.*, I, 30 (piantare e potere l'olivo); I, 55, 1 s. (raccolta); COLUM., *R.R.*, V, 9.11-15 (spollonatura, aratura, concimazione, potatura, raccolta). Sulle pratiche colturali cfr. F. DE MARTINO, *Economia dell'oliveto*, cit., p. 335.

<sup>93</sup> CATO, *Agr.*, 18; 21; 65; 66, 2; 67, 1; PLIN., *N.H.*, XV, 22 s.; XVIII, 317 (descrizione del torchio a vite). COLUM., *R.R.*, XII, 52, 6-7. Sul torchio e il *trapetum* catoniani (*Agr.*, 18), e del mondo antico più in generale, cfr. J. HÖRLE, *RE*, VII, 2 (1937) s.v. 'Torcular', 'Trapetum', col. 1727-1748, 2187-2194; J-P. BRUN, *Le vin et l'huile*, cit., pp. 151-155; A. MARCONI, *op. cit.*, pp. 67-73; R. FRANKEL, *The trapetum and the mola olearia*, in M.C. AMOURETTI, J-P. BRUN (a cura di), *La production du vin et l'huile en Méditerranée: Actes du Symposium International (Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 novembre 1991)*, (Bulletin de correspondance hellénique. Supplément 26), Athènes, École Française d'Athènes, 1993, pp. 477-481; M.C. AMOURETTI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 328), Besançon, Université de Franche-Comté, 1986, pp. 162-179.

<sup>94</sup> CATO, *Agr.*, 3, 2; 5; VARR., *R.R.*, III, 2; COLUM., *R.R.*, I, 6, 9; I, 6, 18 (locali deputati alla produzione dell'olio – *cella olearia*, *torcularia* – nella *pars fructuaria* della villa columelliana).

<sup>95</sup> CATO, *Agr.*, 144, 4; 146, 1 (*modius olearius*); PLIN., *N.H.*, XV, 14 (da un modio di olive si estraggono 6 libbre di olio).

<sup>96</sup> Ad es. CATO, *Agr.*, 10 (attrezzature per un oliveto di 240 iugeri); 18 (*torcularium*); 22 s. (*trapetum*); 135, 6; VARR., *R.R.*, I, 18 s.; I, 22, 3 (da Catone); COLUM., *R.R.*, V, 8, 2 (fra tutte le piante d'olivo è quello che richiede spesa minore).

<sup>97</sup> PLIN., *N.H.*, XV, 8 (olio ricavato dall'*Olea Licinia* di Venafrò è il più pregiato: raffinato condimento e ideale per i profumi); XV, 13 s (la *Posia* è la più ricca di polpa, l'*Orchites* la più fornita d'olio; la *Licinia*, la *Cominia*, la *Contia* e la *Sergia*, che i Sabini chiamano *Regia*, sono di minuscole dimensioni, hanno la buccia dura, sono resistenti all'umidità e danno un olio pregiatissimo); COLUM., *R.R.*, V, 8, 4 (*Posia*, *Regia*, *Orchis* e *Radius* sono più adatte alla tavola; l'olio della *Posia* è buono finché è verde; la *Licinia* dà olio ottimo e la *Sergia* in abbondanza: le olive grosse solitamente sono migliori da mangiare, le piccole per farne l'olio); XII, 51 (l'*Olea Calabrica* è particolarmente indicata per la preparazione della sansa); *De arb.*, 17 (La *Liciniana* è la qualità migliore per l'olio, la seconda è la *Posia*; l'*Orchis* lo è per il frutto mangereccio); MART., *Ep.*, I, 43, 7-8; IV, 46, 11-17; IV, 88, 7; V, 78, 17-21; IX, 54, 1-4; XI, 52, 9-11 (qualità delle olive del Piceno)

<sup>98</sup> Ad es. CATO, *Agr.*, 7, 5; 117 ss.; 145; VARR., *R.R.*, I, 60; COLUM., *R.R.*, XII, 49-51; PLIN., *N.H.*, XV, 21

sull'areale di diffusione di alcune cultivar.

Particolarmente interessanti ai fini del nostro discorso risultano i punti 2 e 4, poiché consentono di introdurre due questioni centrali: la fortuna dell'oliveto come coltura specializzata, insieme alla vite, nella *villa* romano-italica della tarda età repubblicana e della prima età imperiale<sup>99</sup>; la possibilità di definire per grandi linee una carta olivicola dell'Italia antica, da mettere a confronto con la documentazione, sempre più ricca, che viene dall'archeologia in generale e dalle anfore olearie in particolare<sup>100</sup>.

Iniziamo dal primo di questi due punti, ovvero la fortuna dell'oliveto nella villa tardo-repubblicana.

Si ritiene che l'azienda agraria razionale con costruzioni differenziate – la villa di cui parlano gli *scriptores de re rustica* (Catone, Varrone e Columella) – rappresenti una tappa di un lungo processo di trasformazione della fattoria italica dei secoli V e IV a.C., con le sue piccole case coloniche di poche stanze, verso quelle sontuose *domus* che Andrea Carandini definisce «microcosmi cittadini in campagna, luoghi di vita privata dignitosi come edifici pubblici, aziende romane entro regge preziosamente rivestite e ornate di oggetti di antiquariato e di volumi, epicentri di vita culturale e di iniziativa economica»<sup>101</sup>. Secondo Mario Torelli, anche la villa «catoniana» della metà del II secolo a.C. è ancora espressione di «una formazione di lungo periodo» in ragione delle sue dimensioni contenute, con il suo vigneto e il suo oliveto rispettivamente di 100 e 240 iugeri (25 e 60 ettari)<sup>102</sup>. In essa, tuttavia, risultano già presenti gli elementi di quella «azienda organizzata in funzione del mercato e delle colture specializzate»<sup>103</sup> che sarà la più tarda villa varroniano-columelliana, ovvero: l'investimento di capitali, soprattutto in colture specializzate come il vigneto e l'oliveto, al fine di realizzare profitti; una razionale organizzazione del lavoro agricolo – con articolazione interna e specializzazione dei compiti – basata sul preminente impiego di manodopera servile, stagionalmente supportata da coloni liberi, che ha per risultato la standardizzazione del prodotto; il superamento di un'economia di sussistenza e la conseguente realizzazione di un *surplus* produttivo destinato all'esportazione e alla vendita<sup>104</sup>. Tali elementi di novità sono stati

ss.

<sup>99</sup> Dunque in un arco cronologico che vede dapprima una forte espansione dell'agricoltura della penisola e delle sue esportazioni, fra cui l'olio, in conseguenza dello strapotere di Roma nel Mediterraneo, e successivamente le prime avvisaglie di una contrazione che tuttavia non vede ancora la piena sostituzione dell'olio italico con le produzioni provinciali sui grandi circuiti commerciali. Cfr. E. LO CASCIO, *op. cit.*, pp. 331 s.

<sup>100</sup> Per ragioni di spazio non è possibile entrare nel merito di quelle informazioni, senza dubbio significative, che le fonti offrono su argomenti quali i rendimenti degli impianti olivicoli, i costi della manodopera e delle attrezzature, il numero di piante per unità di superficie, le unità di misura, la produzione annua, ecc. per le quali si rimanda per un primo orientamento a SIRAGO, *L'Italia agraria sotto Traiano*, Louvain, Bibliothèque de l'Université, Bureau du Recueil, Publications Universitaires, 1958, p. 250; F. DE MARTINO, *Economia dell'oliveto*, cit.; M.C. AMOURETTI, J.-P. BRUN, *Les Rendements*, in M.C. AMOURETTI, J.-P. BRUN (a cura di), *La production*, cit., pp. 551-562; G. FORNI, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*, in G. FORNI e A. MARCONE (a cura di), *Storia dell'Agricoltura italiana*, I, *L'età antica*, 2, *Italia romana*, Firenze, Edizioni Polistampa, 2002, pp. 148-152.

<sup>101</sup> A. CARANDINI, *La villa romana*, cit., p. 108 s.

<sup>102</sup> M. TORELLI, *La formazione della villa*, in *Storia di Roma*, II, *L'impero mediterraneo*, I, *La repubblica imperiale*, Torino, Einaudi, 1990, p. 130.

<sup>103</sup> A. MARCONE, *op. cit.*, p. 131.

<sup>104</sup> Esemplare in tal senso CATO, *Agr.*, 2, 7.: «[Pater familias] Auctionem uti faciat: vendat oleum, si pretium habeat; vinum, frumentum quod supersit, vendat». Cfr. F. GHINATTI, *Olivicoltura italica*, cit., p. 36 nota 82; F. DE MARTINO, *Storia economica di Roma antica*, Firenze, La nuova Italia, 1979, vol. 1, pp. 87 ss.; E. GABBA, *Il processo di integrazione dell'Italia nel II secolo*, in *Storia di Roma*, II, *L'impero mediterraneo*,



ricondotti principalmente a due eventi: da un lato, la crisi degli assetti proprietari (in particolare della piccola proprietà del libero contadino) a partire dalla guerra annibalica, che avrebbe favorito processi di concentrazione fondiaria in alcune aree dell'Italia centro-meridionale, cui si sarebbe associato l'investimento in agricoltura da parte di élite cittadine degli ingenti capitali accumulatisi con le conquiste italico-mediterranee<sup>105</sup>; dall'altro, le numerose conquiste mediterranee dei Romani del II sec. a.C. e il conseguente afflusso di manodopera servile<sup>106</sup>.

Ampio spazio nel trattato catoniano è dedicato all'oliveto, coltura specializzata destinata alla commercializzazione insieme al vigneto. Il fatto che esso occupi solo il quarto posto nell'ideale ripartizione di un fondo di 100 iugeri del miglior terreno, dopo vite, saliceto e orto irriguo<sup>107</sup>, non deve indurre a concludere che rivestisse un ruolo secondario nell'economia dell'azienda, anzi: la cosa è stata interpretata proprio in ragione delle limitate dimensioni del fondo stesso e alla presenza in esso di varie colture (in tutto nove). Riprendendo un giudizio di Max Weber, Francesco De Martino riteneva che,

---

I, *La repubblica imperiale*, Torino 1990, p. 275; G. CLEMENTE, *L'economia imperiale romana*, in *Storia di Roma*, II, *L'impero mediterraneo*, I, *La repubblica imperiale*, Torino 1990, pp. 375 s.: «L'aumento di capitali disponibili e di manodopera schiavile aveva quindi trovato condizioni favorevoli all'avvio di un'agricoltura fondata sulla coltivazione di olivi e viti, che si affermò lungo le coste dall'Etruria al Lazio alla Campania, ma non era assente in altre regioni dell'Italia, accanto alla piccola proprietà tradizionale e al pascolo»; E. LO CASCIO, *op. cit.*, pp. 330-336; A. CARANDINI, *La villa romana*, cit., pp. 103 s. Per un utile quadro riassuntivo del modello economico della villa cfr. A. MARCONE, G. GERACI, *op. cit.*, pp. 205 ss. Sulla preferenza accordata dai grandi imprenditori agricoli romano-italici alla vite e all'olivo e sui capitali investiti in quelle colture perspicua la sintesi di M. WEBER, *Die römische Agrargeschichte in ihrer Bedeutung für das Staats- und Privatrecht: Sozialgeschichte und Wirtschaftsgeschichte*, Stuttgart, Verlag von Ferdinand Enke, 1891, p. 226: «Das Eigentümliche des Wein- und Oelbaues gegenüber dem Ackerbau ist nun für die römische Zeit, dass er, um die neuerdings gebräuchliche Ausdrucksweise zu acceptieren, nicht Arbeits-, sondern Kapital-intensiv ist».

<sup>105</sup> G. CLEMENTE, *op. cit.*, p. 369; E. GABBA, *op. cit.*, pp. 275 s. Si veda inoltre il non recentissimo ma ancora utile per chiarezza espositiva G. TIBILETTI, *Lo sviluppo del latifondo in Italia dall'epoca graccana al principio dell'impero*, in *Atti del X Congresso Internazionale di Scienze Storiche*, vol. II, Firenze 1955, pp. 248 s.

<sup>106</sup> Il quadro appena tracciato rappresenta, evidentemente, la semplificazione di un dibattito storiografico assai complesso, soprattutto in ragione delle notevoli differenze regionali, ad esempio in merito alla sopravvivenza della piccola proprietà contadina e all'impiego di manodopera servile. Il modello della villa schiavistica appena descritto si riferisce a un ambito territoriale delimitato, perlopiù riferibile all'Etruria, al Lazio e alla Campania. Cfr. M. W. FREDERIKSEN, *The contribution of archaeology to the agrarian problem in the Gracchan period*, in «Dialoghi di Archeologia», 4-5 (1970-1971), pp. 330-357; J.-P. MOREL, *The transformation of Italy, 300-133 B.C. The evidence of archaeology*, in *Cambridge Ancient History*, VIII, *Rome and the Mediterranean to 133 B.C.*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989, pp. 495 ss. «Proposizione globalizzante di modelli per ciascun periodo e per ciascuna macro-regione italiana» (F. CAMBI, *Calabria romana. Paesaggi tardo repubblicani nel territorio brindisino*, in E. LO CASCIO, A. STORCHIMARINO (a cura di), *Modalità insediative e strutture agrarie nell'Italia meridionale in età romana*, Bari, Edipuglia, 2001, p. 364), nella linea idealtipizzante sopra indicata, da parte di CARANDINI, *La villa romana*, cit., in particolare le pp. 101-117; ID., *L'economia italica fra tarda Repubblica e medio Impero considerata dal punto di vista di una merce: il vino*, in *Amphores romaines et histoire économique. Dix ans de recherche. Actes du colloque de Sienne (22-24 mai 1986)* (Publications de l'École française de Rome, 114), Rome, École Française de Rome, 1989, pp. 505-521, in particolare le pp. 509 e s.; ID., *I paesaggi agrari dell'Italia romana visti a partire dall'Etruria*, in *L'Italie d'Auguste à Dioclétien. Actes du Colloque International (Rome 1992)*, (Publications de l'École française de Rome 198), Rome, École Française de Rome, 1994, pp. 167-174. Per la diffusione del modello della villa in Daunia nella tarda età repubblicana cfr. G. VOLPE, *La Daunia nell'età della romanizzazione*, Bari, Edipuglia, 1990, pp. 56 ss. *Status quaestionis* in A. MARCONE, *op. cit.*, in particolare le pp. 124, 131; J.-P. VALLAT, *Les Structures agraires de l'Italie républicaine*, in «Annales Esc», 42 (1987), pp. 181-218; D. VERA, *op. cit.*

<sup>107</sup> CATO, *Agr.*, 1, 7.



addirittura più del vigneto, l'oliveto di 240 iugeri (forse da collocare nel territorio di Venafro)<sup>108</sup> rappresentasse per Catone il modello «di un podere razionale di media grandezza», ormai del tutto rispondente a una concezione dell'agricoltura finalizzata al profitto derivante dall'«industrializzazione», dalla commercializzazione dei *surplus* delle colture specializzate e dai consistenti investimenti di partenza. In base a ciò si giustificerebbero le rigorose prescrizioni circa la dotazione del fondo (uomini – 13 schiavi –, animali e mezzi vari)<sup>109</sup> e più in generale tutto il corpus di indicazioni relative alla produzione e alla conservazione dell'olio<sup>110</sup>. Già secondo i precetti catoniani, la villa deve dotarsi di un settore dedicato alla conservazione dell'olio (*cella olearia*) e del vino (*vinaria*) – dove i preziosi liquidi andranno immagazzinati in giare (*dolia*) in attesa che il mercato diventi favorevole – e di locali per ospitare frantoi (*trapeti*) e torchi (*torcularia*)<sup>111</sup>: si tratta di una prima descrizione di quella che sarà la *pars fructuaria* della cosiddetta *villa perfecta* di cui parla Varrone<sup>112</sup>. Il grande erudito reatino, morto poco dopo la battaglia di Azio (31 a.C.), dà conto di numerose fattorie che al suo tempo popolavano le campagne romane, ma solo alcune di esse potevano definirsi ville: perché lo fossero dovevano raggiungere perlomeno certe dimensioni e un certo grado di diversificazione sia in agricoltura che nell'allevamento. Vi erano ville che possedevano la sola *pars rustica*, e in questo caso si parla di villa rustica, ed altre che armonizzavano la severa frugalità ancora propria dell'azienda catoniana con la *luxuria* di una raffinata e nobile *domus* cittadina<sup>113</sup>. A questa seconda tipologia apparteneva la summenzionata *villa perfecta* che alla *pars rustica* abbinava una *pars urbana*, la residenza del *dominus*, della sua famiglia e dei suoi ospiti; essa, nelle sue forme più monumentali, poteva assumere i tratti di una «piccola regia ellenistica nei campi»<sup>114</sup>, con i suoi appartamenti con cubicoli e triclini, le sue aule colonnate, le esedre, le biblioteche, le pinacoteche, ecc.<sup>115</sup> La *pars rustica* poteva suddividersi nelle parti *rustica* e *fructuaria*. La prima era destinata agli schiavi, agli animali e agli attrezzi (suppellettili, strumenti, carri, navi), gli «instrumenti genus vocale et semivocale et mutum: vocale, in quo sunt servi, semivocale, in quo sunt boves, mutum, in quo sunt plaustra»<sup>116</sup>: gli schiavi, insieme ai loro sorveglianti erano accasermati nei locali della villa che ospitava anche cucine per la loro alimentazione,

<sup>108</sup> F. DE MARTINO, *Storia economica*, cit., p. 88; cfr. CATO, *Agr.*, 135, 3; 136 (*in agro Casinate et Venafro*) 146, 1 (*in fundo Venafro*).

<sup>109</sup> CATO, *Agr.*, 10. In un altro luogo (*Agr.*, 5, 5) Catone dà conto anche della dotazione di un oliveto di 120 iugeri.

<sup>110</sup> Cfr. *supra*, note 89-99. F. DE MARTINO, *Storia economica*, cit., p. 88; ID., *Economia dell'oliveto*, cit., pp. 322, 345. Dello stesso avviso F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., pp. 52 s., dove si sostiene che l'olivicoltura continuava ad essere considerata attività assai lucrosa anche da Varrone, Plinio e Columella (con indicazione delle fonti). Per gli «aspetti industriali» del *fundus* catoniano cfr. A. MARCONE, *op. cit.*, p. 141. Non attribuisce altrettanta centralità all'oliveto R. DUNCAN-JONES, *The Economy of the Roman Empire: Quantitative Studies*, Cambridge, Cambridge University Press, 1974, p. 36.

<sup>111</sup> CATO, *Agr.*, 3, 2.

<sup>112</sup> VARR., *R.R.*, III, 1, 10.

<sup>113</sup> *Ivi*, III, 2; assai interessante in particolare III, 2, 8 s., dove Varrone, all'interno di un dialogo sulle varie tipologie di *villa*, ne riassume l'espressione più compiuta nella compresenza degli *urbana ornamenta* e dei *rustica membra*; di questi ultimi fanno parte il frantoio e le giare per l'olio: «nec tamen ibi se vidisse tabulam pictam neque signum aheneum aut marmoreum ullum, nihilo magis torcula vasa vindemiatoria aut serias olearias aut trapetas. Axis aspicit Merulam et, quid igitur, inquit, est ista villa, si nec urbana habet ornamenta neque rustica membra?». Su tutto ciò e su quanto segue cfr. A. CARANDINI, *La villa romana*, cit., pp. 108 ss.

<sup>114</sup> *Ivi*, p. 102.

<sup>115</sup> VARR., *R.R.*, III, 2, 8 s.; COLUM., *R.R.*, I, 6, 1 s.

<sup>116</sup> VARR., *R.R.*, I, 17, 1.

infermerie, magazzini di vestiario e derrate, ecc.<sup>117</sup>; l'allevamento avveniva nelle *pastiones agrestis* (pecore, capre, maiali, buoi, vacche, a suini) e *villatica* (volatili e selvaggina) e nelle *piscinae* (itticoltura), e rappresentava una notevole fonte di entrate soprattutto grazie alla vendita di specie rare (uccelli da voliera, gru, pavoni, ghiri, ecc.) come beni di lusso sul mercato di Roma<sup>118</sup>. Quella che qui interessa maggiormente è la parte *fructuaria* di cui parla Columella<sup>119</sup>, che probabilmente più di ogni altra testimonia la forte propensione al mercato della villa tardo-repubblicana: in essa, infatti, oltre ai granai per la conservazione di foraggio, cereali e legumi, erano collocati gli impianti produttivi di olio e vino. Per limitarci all'olio, vi erano le già menzionate macchine per la frangitura delle olive (*trapetum*, *mola*)<sup>120</sup>, i locali del torchio (*torcularia*) e le celle olearie<sup>121</sup>, un vano a reparti dove riporre le olive (*tabulatum*), lastricato di pietra o di terracotta, inclinato per consentire il defluire dell'umidità<sup>122</sup>.

La medesima immagine della villa come realtà imprenditoriale "capitalistica"<sup>123</sup>, fondata sull'organizzazione della manodopera servile e sulla specializzazione produttiva destinata alla commercializzazione di alcuni prodotti, olio e vino *in primis*<sup>124</sup>, viene rafforzata da un ultimo dato, ricorrente nelle fonti agronomiche qui in esame: l'ubicazione delle aziende agricole. Da Catone in poi, gli *scriptores de re rustica*<sup>125</sup> suggeriscono di acquistare fondi che siano in prossimità di porti, corsi d'acqua navigabili, vie di comunicazione di una qualche rilevanza: tutto ciò testimonia ancora una volta un forte «rapporto col mondo esterno», tanto per l'esportazione delle eccedenze quanto per l'importazione di tutto ciò di cui l'azienda ha bisogno, schiavi inclusi<sup>126</sup>.

Prima di passare all'analisi del secondo punto, è opportuno aprire una breve parentesi sulle prime attestazioni delle esportazioni dell'olio italico.

Dalla fine del III, ma soprattutto a partire dalla metà del II secolo a.C., i processi di trasformazione dell'agricoltura italica appena accennati, associati alla crescente egemonia romana sul Mediterraneo, o forse da essa propiziati, favorirono massicce esportazioni di prodotti agricoli dalla penisola non solo verso le province, ma anche in aree non direttamente controllate da Roma. Vino e olio erano i prodotti simbolo della nuova agricoltura dei grandi capitali e degli schiavi, figlia dell'«imperialismo di rapina», della guerra e delle conquiste militari<sup>127</sup>. Questo, per lo meno secondo la linea interpretativa tradizionale, che fa coincidere l'esordio delle esportazioni italiane

<sup>117</sup> COLUM., *R.R.*, I, 6, 3.

<sup>118</sup> VARR., *R.R.*, III, 2, 13-18.

<sup>119</sup> COLUM., *R.R.*, I, 6, 1.

<sup>120</sup> *Ivi*, XII, 52, 6.

<sup>121</sup> *Ivi*, I, 6, 18.

<sup>122</sup> *Ivi*, XII, 52, 3 s.

<sup>123</sup> Di «spirito capitalistico» con riferimento a Columella parla A. CARANDINI, *La villa romana*, cit.; spirito capitalistico che «verrà gradualmente travolto da quello antirazionale dei Trimalcioni, che ignorando luoghi, gestioni e produttività dei loro immensi possedimenti, preannunciano i modi diversi di far denaro che caratterizzeranno il medio e tardo Impero» (*ivi*, p. 105).

<sup>124</sup> E. LO CASCIO, *op. cit.*, pp. 331, 334.

<sup>125</sup> CATO, *Agr.*, 1, 3; VARR., *R.R.*, I, 16, 1-3, 6; PLIN., *N.H.*, XVIII, 26; 28; COLUM., *R.R.*, I, 2, 3; I, 3, 3; «Multum conferre agris iter commodum: [...] deinde ad invehenda et exportanda utensilia; quae res frugibus conditis auget pretium, et minuit impensas rerum invectorum; qui minoris apportentur eo, quo facili nisu perveniatur».

<sup>126</sup> E. LO CASCIO, *op. cit.*, p. 336. Cfr. anche A. CARANDINI, *La villa romana*, cit., p. 103; C. PANELLA, *Merci e scambi*, cit., p. 614 s.; F. DE MARTINO, *Storia economica*, cit., p. 88; A. MARCONE, *op. cit.*, p. 132; M.S. SPURR, *Arable Cultivation in Roman Italy, c. 200 B.C. - c. A.D. 100*, The Society for the Promotion of Roman Studies, London, 1986, p. 144.

<sup>127</sup> D. VERA, *op. cit.*, p. 195; G. CLEMENTE, *L'economia imperiale*, pp. 375 s.

grossomodo con la conclusione della seconda guerra punica<sup>128</sup>. Tale periodizzazione emergerebbe dall'analisi delle anfore commerciali, fossili guida, grazie all'indistruttibilità del materiale che le compone (la ceramica), per l'individuazione dei luoghi di produzione e di consumo delle suddette derrate alimentari<sup>129</sup>. In particolare, ci si riferisce all'anfora cosiddetta greco-italica e delle sue dirette filiazioni della seconda metà del II sec. a.C., le anfore Dressel 1 e Lamboglia 2, la prima destinata all'esportazione di vino tirrenico (Etruria, Lazio e Campania) e la seconda di quello adriatico (Calabria, Apulia e Piceno)<sup>130</sup>.

Un orientamento più recente, sempre basato sull'analisi delle anfore, arretra le produzioni ed esportazioni italiche, per quel che riguarda il vino, a cavallo tra IV e III secolo, come testimonierebbero ritrovamenti di anfore greco-italiche con bolli latini – e pertanto di probabile produzione romano-italica – rinvenuti in relitti e siti distribuiti lungo un vasto areale che va dalla Etruria alla costa orientale della penisola iberica<sup>131</sup>. A conti fatti, comunque, anche in questo supplemento analitico, il «coup de feut» del commercio marittimo del vino italico è e rimane il II secolo a.C.<sup>132</sup>

Per quel che concerne l'olio italico, invece, Plinio ne colloca l'inizio dell'esportazione

<sup>128</sup> Quadro riassuntivo in J.-P. MOREL, *The transformation of Italy, 300 – 133 B.C. The evidence of archaeology*, in *The Cambridge Ancient History*, VIII, 1989, pp. 483-486, 496-498; G. CLEMENTE, *L'economia imperiale*, pp. 375 s.

<sup>129</sup> C. PANELLA, *Merci e scambi*, cit., p. 617; ID., *Roma, il suburbio e l'Italia in età medio- e tardo-repubblicana: cultura materiale, territori, economie*, in «Facta: A Journal of Roman Material Culture Studies», 4 (2010), p. 17; G. VOLPE, *La Daunia*, cit., p. 225; D. MANACORDA, *Per uno studio dei centri delle anfore brindisine*, in *La Puglia in età repubblicana (Mesagne 1986)*, Galatina, Congedo Editore, 1988, p. 92.

<sup>130</sup> È pressoché impossibile tenere il passo con la produzione scientifica sulle anfore tardo-repubblicane dal momento che essa va arricchendosi praticamente di giorno in giorno per la frequenza dei ritrovamenti. Per le anfore grecoitaliche cfr. E. LYDING WILL, *Greco-Italic Amphoras*, in «Hesperia», 51 (1982), pp. 338-356; A. HESNARD, M. RICQ, P. ARTHUR, M. PICON, A. TCHERNIA, *Aires de production des gréco-italiques et des DR. 1.*, in *Amphores romaines*, cit., pp. 21-65; D. MANACORDA, *A proposito delle anfore cosiddette «greco-italiche»: una breve nota*, in J. Y. EMPEREUR - Y. GARLAN (a cura di), *Recherches sur les amphores grecques*, suppl. XIII a Bulletin de Correspondance Helléniques, Athènes-Paris 1986, pp. 581-586; Per la Dressel 1 e la Lamboglia 2 ci si limita a rimandare ai classici C. PANELLA, *La distribuzione e i mercati*, in *Società romana e produzione schiavistica*, vol. II: *Merci, mercati e scambi nel Mediterraneo*, a cura di A. GIARDINA, A. SCHIAVONE, Laterza, Roma-Bari, 1981, pp. 55-80; G. VOLPE, *Le anfore romane del Museo «G. Fiorelli» di Lucera. Alcune note sulla produzione olearia e vinaria apula in età tardo-repubblicana*, in «Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia. Università degli Studi di Bari», 25-26 (1982-83), pp. 27-36 (Lamboglia 2). A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, (*Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome*, 261), Rome, École française de Rome, 1986, pp. 42-56; J.-Y. EMPEREUR, A. HESNARD, *Les amphores hellénistiques*, in *Céramiques hellénistiques et romaines*, Tome II. (*Annales littéraires de l'Université de Besançon*, 331) Besançon, Université de Franche-Comté, 1987, pp. 9-72; M.T. CIPRIANO, M.-B. CARRE, *Production et typologie des amphores sur la côte adriatique de l'Italie*, in *Amphores romaines*, cit., pp. 80-85 (Lamboglia 2). Aggiornamenti bibliografici in C. PANELLA, *Roma, il suburbio*, cit., pp. 11-21; R. AURIEMMA, V. DEGRASSI, *Flussi di circolazione e redistribuzione in Adriatico tra tarda Repubblica e Impero: anfore da contesti terrestri e subacquei*, pp. 453-460.

<sup>131</sup> C. VAN DER MERSCH, *Aux sources du vin romain, dans le Latium et la Campania à l'époque médio-républicaine*, in «Ostraka», 10 (2001), pp. 157-206, in particolare pp. 169 s., 194; G. OLCESE, *Produzione e circolazione ceramica in area romana in età repubblicana. Linee di ricerca, metodi di indagine e problemi aperti*, in C. PAVOLINI, V. JOLIVET, M. A. TOMEI, R. VOLPE (a cura di), *Suburbium II. Il suburbio di Roma dalla fine dell'età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V-II secolo a.C.)*, Rome, École française de Rome, 2009, pp. 143-156, in particolare pp. 145-148; A. TCHERNIA, *The Romans and Trade*, Oxford, Oxford University Press, 2016 (tit. or., *Les Romains et le commerce*, Naples, Centre Jean Bérard, 2011), pp. 277 ss.

<sup>132</sup> A. TCHERNIA, *Le vin*, cit., p. 56.

nelle province al tempo del terzo consolato di Pompeo (52 a.C.)<sup>133</sup>, ma sicuramente è «male informato»<sup>134</sup>, o perlomeno lo è poco, come del resto lo siamo noi se paragoniamo le informazioni relative all'olio con quelle del commercio del vino, oggetto di studi e periodizzazioni assai più puntuali, grazie alla prevalenza di rinvenimenti di anfore vinarie rispetto a quelle olearie<sup>135</sup>. Già il Nissen, sulla base dell'analisi delle fonti letterarie, aveva contestato la data proposta da Plinio ritenendola troppo tarda<sup>136</sup>: ben prima, come nel caso del vino, l'Italia avrebbe tentato di assicurarsi il mercato gallico. Secondo Cicerone infatti, i Romani avrebbero impedito ai Galli di coltivare viti e olivi per tutelare gli interessi dei propri produttori; questo, sulla scorta di un decreto del Senato variamente datato fra il 154 e il 125 a.C.<sup>137</sup> Anche Strabone riferisce che i Liguri portavano al mercato di Genova legname, pecore e pelli, procurandosi in cambio olio e vino italici, così come le genti stanziato lungo il corso dell'Istro (Danubio) si recavano ad Aquileia, colonia romana del 181 a.C., per rifornirsi dei prodotti che giungevano dal mare, ovvero olio e vino<sup>138</sup>.

Anche per l'olio le anfore, sebbene di numero inferiore rispetto alle vinarie, rimangono punto di partenza obbligato per ogni riflessione relativa ai flussi commerciali. Unanimemente si riconosce un ruolo chiave alle anfore olearie di produzione brindisina, su cui ci soffermeremo nella sezione relativa all'olio pugliese. Basti però anticipare che il loro rinvenimento in alcuni siti di affidabile datazione consente di far risalire l'esportazione dell'olio della Calabria romana – come vedremo tra breve la terra di produzione, “imbottigliamento” e commercializzazione dell'olio italico per eccellenza in età tardo-repubblicana – agli ultimi decenni del II sec. a.C. Per fornire solo qualche esempio, anfore olearie della figlina degli *Anini* di Apani (Brindisi) sono state rinvenute in una tomba di Ascoli Satriano in Daunia, sicuramente databile alla fine del II sec. a.C.<sup>139</sup>, e sempre allo stesso periodo risalgono esemplari presenti tanto sulla sponda opposta dell'Adriatico (Apollonia) quanto nel bacino occidentale del Mediterraneo (Gallia e Spagna)<sup>140</sup>.

Un ultimo elemento solitamente addotto a sostegno di una precoce commercializzazione su larga scala dell'olio italico, presumibilmente pugliese, viene da un'iscrizione di Delo, databile attorno al 100 a.C., in cui si fa menzione di un gruppo di *olearii (elaiopolai)*, forse membri di un collegio di mercanti di olio; di alcuni di costoro l'iscrizione indica il luogo di origine: *Velia, Heraclea e Azetium*, di area, dunque, apulo-

<sup>133</sup> PLIN., *N.H.*, XV, 3.

<sup>134</sup> P. BALDACCI, in «Dialoghi di Archeologia», IV-V (1970-1971), p. 323.

<sup>135</sup> Le differenze fra i contenitori delle due derrate, più che nella morfologia – la distinzione tra anfore vinarie fusiformi e più slanciate e anfore olearie panciute e tozze non è affatto normativa – consistevano in primo luogo nel trattamento delle pareti interne, là dove quelli destinati al vino erano ricoperti di pece mentre quelli per l'olio venivano trattati con la morchia (*amurca*). Cfr. CATO., *Agr.*, 69,1; 100; PLIN., *N.H.*, XVI, 33.

<sup>136</sup> H. NISSEN, *op. cit.*, I, p. 451.

<sup>137</sup> CIC., *Rep.*, III, 16.

<sup>138</sup> STRAB., *Geogr.*, IV, 6, 1, 202; V, 1, 8, 214.

<sup>139</sup> G. VOLPE, *La Daunia*, cit., pp. 227, 233 (cfr. *ivi*, pp. 227, 230 per altri esemplari di anfore olearie brindisine, sempre della seconda metà del II sec. a.C., rinvenute nella tomba a camera di Arpinova); P. PALAZZO, M. SILVESTRI, *Apani: anfore brindisine di produzione “aniniana”*, in «Daidalos», 3 (2001), p. 60 s.

<sup>140</sup> D. NONNIS, *Appunti sulle anfore adriatiche d'età repubblicana: aree di produzione e di commercializzazione*, in *Antichità Altoadriatiche XLVI (2001), Strutture portuali e rotte marittime nell'Adriatico di Età Romana*, EUT Edizioni Università di Trieste, Trieste, 2001, pp. 468 ss.

salentina e lucana<sup>141</sup>.

Veniamo ora alla geografia olivicola dell'Italia secondo le indicazioni degli autori antichi.

Numerosi sono i contesti indicati dalle fonti, ma tutti, con la sola eccezione dell'Istria, appartengono all'Italia centrale e meridionale. Iniziamo col dire che due sono le aree che emergono come quelle maggiormente vocate alla coltura della pianta: la prima è la *Regio II augustea Apulia et Calabria*, soprattutto nel suo settore meridionale, a sud del cosiddetto istmo salentino, variamente denominato dagli autori antichi *Iapygia*, *Messapia* o *Calabria*, che oltre alla terra dei Messapi includeva anche una parte significativa della Magna Grecia ionica orientale (Golfo di Taranto)<sup>142</sup>; la seconda è una fascia compresa fra il Liri e il Volturno, alla convergenza fra il Lazio meridionale, il Molise sud-occidentale e la Campania. Secondariamente potremmo indicare la Campania vesuviana, il Sannio, la Sabina, il Piceno e l'Istria, quest'ultima di particolare rilevanza soprattutto a partire dalla prima età imperiale.

Tralasciando per il momento la Puglia, cui si concederà uno spazio più ampio in conclusione, la seconda delle zone indicate<sup>143</sup>, quella tra Liri e Volturno, alle falde dell'Appennino campano-lucano, era la più menzionata dagli autori antichi, fossero essi agronomi (Catone, Varrone, Columella), geografi (Strabone e Plinio) o poeti (Orazio, Marziale e Giovenale). Venafrò – che di quell'area rappresentava una sorta di centro ideale e che si presume fosse la sede dell'oliveto da 240 iugeri di Catone<sup>144</sup> – era la patria

<sup>141</sup> J. HATZFELD, *Les Italiens résidant à Délos mentionnés dans les inscriptions de l'île*, in *Bulletin de correspondance hellénique*, Volume 36, 1912. pp. 144 s.; L. VIDMAN, *K obchodu s olivovým olejem v starověké Itálii* (Zum Olivenölhandel in antiken Italien), in «Listy Filologické», LXXXIII, 1960, p. 227; D. NONNIS, *op. cit.*, p. 472; R. COMPATANGELO-SOUSSIGNAN, *Les Italiens à Délos et l'économie de l'Italie méridionale au II<sup>e</sup> av. n.è.*, in «Athenaeum», 94 (2006), p. 179.

<sup>142</sup> STRAB., *Geogr.*, VI, 3, 1-8.; MELA, *Chor.*, II, 4, 66 PLIN., *N.H.*, II, 226; III, 99-102; PTOL., *Geogr.*, III, 1. 11-13, 67-68; *Lib. Col. I*, p. 211, 1-3 L., N. 34. In Strabone e Pomponio Mela, la *Calabria* corrisponde alla penisola salentina e le sue città più settentrionali sono Taranto e Brindisi: i due geografi riprendono una tradizionale partizione della regione legata alle antiche popolazioni preromane. In Plinio prevale una rappresentazione maggiormente ispirata alla nuova geografia amministrativa conseguente alla romanizzazione del territorio: un orientamento storiografico prevalente, che si rifà al Thomsen, ritiene che i confini fra *Apulia* e *Calabria* indicati da Plinio sulla base dell'assetto fissato dalla divisione augustea, corressero a nord di Bari passando per Ruvo, *Silvium* (Gravina di Puglia) e *Genusia*, sullo Ionio a ovest di Taranto. La *Calabria*, oltre alla Messapia e alla terra dei Salentini, avrebbe quindi incluso anche la parte meridionale della *Peucetia*, i cui confini settentrionali lo stesso Plinio colloca nei pressi dell'*Aufidus* (Ofanto). Dell'*Apulia* avrebbero fatto parte il nord della *Peucetia* e la *Daunia*. Di questo avviso: R. THOMSEN, *The Italic regions from Augustus to the Lombard invasion*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 1966, p. 98; R. COMPATANGELO, *Un cadastre de pierre: le Salento romain. Paysage et structures agraires* (Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 403), Paris, Les Belles Lettres, 1989, pp. 21-48, in particolare pp. 29-31 e 40-44; G.-M. MARTIN, *La Pouille du VI<sup>e</sup> au XII<sup>e</sup> siècle*, (Publications de l'École française de Rome 179), Rome, École Française de Rome, 1993, pp. 115-117; D. MANACORDA, *Gli aselli dossuari di Varrone*, in J. CARLSEN, P. ØRSTED, J. E. SKYDSGAARD (a cura di), *Landuse in the Roman Empire. Atti del Convegno (Roma, gennaio 1993)*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 1994, p. 81; M. APROSIO, *Archeologia dei paesaggi a Brindisi, dalla romanizzazione al Medioevo*, Bari, Edipuglia, 2008, p. 38 s.; F. GRELE, *Il Censimento del 28 a.C. e la Puglia di Strabone*, in F. GRELE, M. SILVESTRINI, G. VOLPE, R. GOFFREDO (a cura di) *La Puglia nel mondo romano: storia di una periferia. L'avvio dell'organizzazione municipale*, Bari, Edipuglia, 2017, pp. 97-112. Su Messapi, Calabria e Salentini in autori greci e romani fra VI sec. a.C. e prima età imperiale cfr. D. G. YNTEMA, *The Birth of a Roman Southern Italy: a Case Study. Ancient written sources and archaeological evidence on the early Roman phase in the Salento district, southern Italy (3<sup>rd</sup>-1<sup>st</sup> century BC)*, in «BABESCH», 81 (2006), pp. 93-95.

<sup>143</sup> Per le fonti si rimanda alla ricca rassegna in F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., p. 38 note 87-93; cfr. anche V. A. SIRAGO, *L'Italia agraria*, cit., p. 225; S. PESAVENTO MATTIOLI, *op. cit.*, 225 s.

<sup>144</sup> Cfr. *supra*, nota 109.

della mitica oliva *Liciniana*, vero vanto dell'Italia tardo-repubblicana, perché da essa si estraeva il miglior olio del mondo<sup>145</sup>, anche se a quanto pare in misura non sufficiente all'esportazione<sup>146</sup>. Sebbene la zona di Venafrò non sia stata oggetto di ricognizioni sistematiche, le testimonianze archeologiche disponibili confermano la presenza nell'area di impianti per la produzione olearia: in località Pozzili (nord-est di Venafrò) sono stati messi in luce i resti di una villa, edificata in epoca repubblicana e rimasta in uso in età imperiale, la cui *pars rustica* presenta una zona probabilmente destinata alla lavorazione delle olive con magazzini, ambienti di servizio e *trapetum*<sup>147</sup>; gli esempi più significativi sono comunque quelli delle ville rustiche tardo-repubblicane e primo-imperiali di Francolise (ville di San Rocco e di Posto) a sud di Teano, nella zona di *Cales* da cui provengono resti di torchi, *trapeta*, vasche e *dolia*<sup>148</sup>:

Stando alle fonti, anche la *Regio IV* augustea, il *Samnium*, sarebbe stata terra di olivi<sup>149</sup>: Virgilio menziona quelli delle pendici del Monte Taburno, ad ovest di Benevento<sup>150</sup>; Plinio ne attesta la presenza nel territorio dei Marrucini, nei dintorni di Chieti<sup>151</sup>; numerose sono le testimonianze per la Sabina (Catone, Varrone, Virgilio, Strabone, Columella, Plinio, Giovenale)<sup>152</sup> dove era diffusa l'*olea Sergiana* che i Sabini chiamavano *Regia*<sup>153</sup>; secondo taluni un'altra cultivar, l'*olea Cominiana* o *Colminiana*<sup>154</sup>, sarebbe stata originaria di *Cominium* nei pressi dell'odierna Alvito nella Val di Comino<sup>155</sup>. Anche per il *Samnium* l'archeologia ha restituito ambienti e attrezzature legati alla produzione dell'olio. Citiamo qualche esempio: per l'area adriatica del Sannio meridionale possiamo ricordare le ville di San Giacomo degli Schiavoni (sud di Termoli) e San Martino in Pensilis (nord di Larino), nelle cui *partes fructuariae*, datate alla prima età imperiale, sono stati messi in luce magazzini, depositi con *dolia defossa* e *torcularia*

<sup>145</sup> In particolare PLIN., *N.H.*, XV, 8: «principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia e toto orbe, maxime agro Venafrano eiusque parte quae Licinianum fundit oleum, unde et Liciniae gloria praecipua olivae»; STRAB., *Geogr.*, V, 3, 10, 238; V, 4, 3, 243; HORAT., *Od.*, II, 13-20; ID., *Sat.*, II, 4, 63-69; II, 8, 45; COLUM., *R.R.*, V, 8, 4; *De arb.*, 17; MART., *Ep.*, XII, 63. Per la produzione di profumi e unguenti con l'olio di Venafrò cfr. MART., *Ep.*, XIII, 101. Sull'olio di Venafrò cfr. inoltre H. NISSEN, *op. cit.*, I, p. 454; J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance, 2004, p. 13. Per quello stesso territorio, oltre a Venafrò, le fonti menzionano anche Cassino (*Casinum*) e Teano (*Teanum sidicinum*): MACROB., *Sat.*, III, 16, da Varrone, 12; PLIN., *N.H.*, III, 60.

<sup>146</sup> Argomentano in tal senso A. TCHERNIA, *Amphores et marques d'amphores de Bétique à Pompéi et à Stabies*, in «Mélanges d'archéologie et d'histoire», 76 (1964), pp. 446 s.; P. BALDACCI, in «Dialoghi di Archeologia», IV-V (1970-1971), pp. 323 s.

<sup>147</sup> F. COARELLI, A. LA REGINA, *Abruzzo Molise. Guide archeologiche Laterza*, Bari, Laterza, 1984.

<sup>148</sup> J. J. ROSSITER, *Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy*, in «Phoenix», 35/4 (Winter 1981), p. 361; J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile*, cit., pp. 24-27, con indicazioni bibliografiche sugli scavi. Ulteriori indicazioni sui frantoi oleari della zona in oggetto e, più in generale, dell'Italia romana possono ricavarsi dal GIS realizzato dalla Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici dell'Università di Pisa – geolocalizza e fornisce informazioni su oltre 200 siti italiani provvisti di impianti per la produzione olearia – consultabile all'indirizzo <https://www.paleopatologia.it/Frantoi/index.php>.

<sup>149</sup> F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., p. 39.

<sup>150</sup> VERG., *Georg.*, II, 38.

<sup>151</sup> PLIN., *N.H.*, II, 199; XVII, 245.

<sup>152</sup> Cfr. F. GHINATTI, *Olivicoltura italiana*, cit., p. 39 nota 105. VERG., *Aen.*, VII, 711; STRAB., *Geogr.*, V, 3, 1, 228; OVID., *Fast.*, III, 151; COLUM., *R.R.*, V, 8, 5; SIL., III, 594-595; IUVEN., *Sat.*, III, 84-85.

<sup>153</sup> PLIN., *N.H.*, XV, 13.

<sup>154</sup> CAT., *Agr.*, VI, 1 (*Colminiana*); VARR., *R.R.*, 24, 1 (*Colminiana*); COLL., *R.R.*, V, 8, 3-4; XII, 52, 3; XII, 54, 1 (*Culminia*); PLIN., *N.H.*, 15, 20 (*Cominiana*); PALLAD., *Agr.*, III, 18, 4 (*Cominia*).

<sup>155</sup> E. T. SALMON, *Samnium and the Samnites*, New York, Cambridge University Press, 1967, pp. 66 nota 5, 190 nota 4.

con vasche di decantazione<sup>156</sup>; sempre sul versante meridionale, ma nell'entroterra lungo il corso dell'alto Trigno, resti di ville rustiche della tarda età repubblicana con impianti produttivi (*torcularium* e vasca di raccolta) provengono dai siti di San Fabiano (*Roccavivara*) e Santa Maria di Canneto (Trivento)<sup>157</sup>.

Per concludere, prendiamo in esame la *Regio II* augustea *Apulia et Calabria*<sup>158</sup> che per testimonianze di autori antichi ed evidenze archeologiche emerge come il cuore della produzione olivicola dell'Italia tardo-repubblicana, mantenendo un primato indiscusso in quel settore economico per un periodo compreso grossomodo fra la metà del II sec. a.C. e la fine dell'età repubblicana.

Le fonti<sup>159</sup> indicano tre aree come principalmente interessate alla coltura dell'olivo: la Daunia, Taranto e il suo territorio, e il Salento, con una netta preminenza di quest'ultimo e con particolare riferimento alla zona di Brindisi<sup>160</sup>.

Nell'ambito di un'enfatica esaltazione della feracità italica, Dionisio di Alicarnasso si chiede retoricamente se vi sia una terra in grado di dare olivi migliori di quelli dei campi dei Messapi, dei Dauni e dei Sabini<sup>161</sup>: della Sabina si è già detto e della terra dei Messapi si dirà tra breve; vedremo come l'archeologia confermi la presenza dell'olivicoltura in Daunia.

Le fonti indicano Taranto e il suo territorio come zona di olivicoltura fin da tempi assai antichi: Teofrasto ne attesta la qualità e la quantità della produzione, sempre che la pianta sfuggisse agli effetti nefasti delle avversità climatiche (piogge estive e scirocco caldo)<sup>162</sup>; nei versi di Orazio l'oliva di Taranto gareggia con quella di Venafrò<sup>163</sup>.

Si ritiene che il quadro proposto da Strabone della *Regio II* in età augustea sia fortemente condizionato dalle sue fonti di II secolo (Posidonio, Artemidoro) che restituivano un'immagine della Puglia, delle sue città e della sua economia come fortemente penalizzate dalla guerra annibalica<sup>164</sup>. In questa cornice complessivamente negativa, il geografo di Amasea fornisce comunque elementi da cui traspaiono le potenzialità agricole della regione ed in particolare delle aree brindisina e tarantina: nella presentazione dell'Illiria egli afferma che le due sponde dell'Adriatico, quella illirica per

<sup>156</sup> V. CEGLIA, *San Martino in Pensilis, Campobasso, Molise, Italy: the "villa" of Contrada Mattonelle*, in G. LOCK, A. FAUSTOFERRI (a cura di), *Archaeology and Landscape in Central Italy: Papers in memory of John A. Lloyd*, Oxford, 2008, pp. 191-204; V. CEGLIA, I. MARCHETTA, I. LA FRATTA, *Occupazione e rioccupazione: lettura del fenomeno nelle ville tardoantiche molisane tra V e VIII secolo*, in C. EBANISTA, M. ROTILI (a cura di), *Territorio, insediamenti e necropoli fra tarda antichità e alto medioevo*, Napoli, Rogiosi, 2016, pp. 117 ss.

<sup>157</sup> Cfr. <https://www.paleopatologia.it/Frantoio/index.php>, a.v., con bibliografia essenziale.

<sup>158</sup> Cfr. *supra*, nota 143.

<sup>159</sup> Un ricco quadro delle fonti relative all'olivicoltura pugliese nel mondo antico si legge in F. GHINATTI, *Olivicoltura italica*, cit., pp. 40 s.

<sup>160</sup> Il Sirago indica anche la zona a nord di Bari: Bitonto, Ruvo, Barletta. Cfr. V. A. SIRAGO, *L'Apulia dall'indipendenza all'occupazione romana*, in *Études Étrusco-Italiques. Mélanges pour le 25 anniversaire de la chaire d'Étruscologie à l'Université de Louvain*, Louvain, 1963, p. 277.

<sup>161</sup> DION. HAL., *A.R.*, I, 37, 2.

<sup>162</sup> THPHR. *H.P.*, IV, 14, 9; *C.P.*, II, 7, 5; V, 10, 3. Sull'*atabulus*, lo scirocco pugliese, cfr. F. GHINATTI, *Economia agraria della chora di Taranto*, in «Quaderni di Storia», 2 (1975).

<sup>163</sup> HORAT., *Od.*, II, 6, 13-20.

<sup>164</sup> STRAB., *Geogr.*, VI, 3, 5, 281 (declino delle città della Japigia ad eccezione di Brindisi e Taranto); VI, 3, 11, 285 (decadenza dell'Apulia per effetto della guerra annibalica). P. BALDACCI, *Importazioni cisalpine e produzione apula*, in *Recherches sur les amphores romaines. Actes du Colloque de Rome (4 mars 1971)*, (Publications de l'École française de Rome, 10); Rome, École Française de Rome, 1972, pp. 9 s. Interpreta come complessivamente positiva la valutazione che Strabone dà del Salento D. G. YNTEMA, *The Birth of a Roman Southern Italy*, cit., p. 98.

l'appunto e l'opposta italica, erano ubertose e di clima mite, sicché vi crescevano viti e ulivi in gran copia<sup>165</sup>; come rileva Daniele Manacorda, di quelle colture dovette essere partecipe quello che Strabone definisce il «paese degli Japigi» oltre Taranto, vale a dire, verosimilmente, il territorio di Brindisi, la cui *χώρα*, secondo le fonti del geografo (II e I a.C.), pur essendo più arida di quella dei Tarantini, dava raccolti migliori<sup>166</sup>. L'*Olea Sallentina*, attestata anche come *Calabrica*, secondo Catone da coltivarsi in suoli fertili e ricchi di sostanza organica, permane nelle elencazioni delle cultivar degli autori latini fino a Macrobio<sup>167</sup>: dall'analisi del dato archeologico è da presumere che essa crescesse *in primis* nella piana a nord di Brindisi<sup>168</sup>, ma che fosse presente anche nel Leccese<sup>169</sup>.

«Greges fiunt fere mercatorum, ut eorum qui e Brundisino aut Apulia asellis dossuariis conportant ad mare oleum aut vinum itemque frumentum aut quid aliud»<sup>170</sup>: questo il celebre e citatissimo passo varroniano tratto dal II libro del *De re rustica*, dedicato all'allevamento, in cui l'agronomo reatino dà conto della pratica in uso presso mercanti attivi in Puglia (dal nord al sud) di condurre carovane di asini carichi di vino e olio verso la costa e i relativi porti d'imbarco. La fonte non solo attesta, con esibita chiarezza, la coltura dell'olivo nell'agro brindisino ma consente anche di formulare alcune considerazioni più generali che possiamo riassumere con le parole di Daniele Manacorda:

[...] il brano è stato a più riprese utilizzato per illuminare alcuni aspetti della economia della Puglia romana nella tarda età repubblicana: l'oleicoltura, la vinicoltura, la cerealicoltura, innanzitutto, ma anche la dislocazione geografica, nell'entroterra, di tali colture, la loro relazione con la costa, e quindi con i porti d'imbarco e, di conseguenza, il loro inserimento in un sistema di relazioni commerciali transmarine. Ciò implica l'esistenza di sistemi di produzione agricola piuttosto sviluppati e tesi alla commercializzazione dei prodotti, non solo nel mercato locale e regionale, ma nel mercato mediterraneo. La rispondenza della realtà all'immagine offerta dal testo varroniano è stata di volta in volta indicata nella attestazione – è il caso dell'agro di Brindisi – di impianti ceramici per la produzione di anfore da trasporto, sia olearie che vinarie, che troviamo diffuse su scala amplissima in gran parte dell'impero, e nella diffusione del sistema della villa, la cui rilevanza è emersa nelle ricerche di questi ultimi anni, in particolare in alcune fasce dell'entroterra della Daunia<sup>171</sup>.

Dopo la seconda guerra punica, all'inizio del II sec. a.C., l'*ager publicus*, elemento

<sup>165</sup> STRAB., *Geogr.*, VII, 5, 10, 317.

<sup>166</sup> Ivi, VI, 3, 5, 281; VI, 3, 6, 282. Cfr. D. MANACORDA, *Il vino del Salento e le sue anfore*, in *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Badalona, Museo de Badalona, p. 319; ID., *Conclusioni*, in D. MANACORDA, S. PALLECCHI (a cura di), *Le fornaci di Giancola (Brindisi)*, Bari, Edipuglia, 2012, p. 517.

<sup>167</sup> CATO, *Agr.*, 6, 1; VARR., *R.R.*, I, 24, 1; COLUM., *R.R.*, XII, 51, 3; PLIN., *N.H.*, XV, 20; MACROB., *Sat.*, III, 20, 6.

<sup>168</sup> Vedi *infra*. Cfr. D. G. YNTEMA, *The Birth*, cit., p. 106.

<sup>169</sup> F. GHINATTI, *Olivicoltura italica*, cit., p. 41.

<sup>170</sup> VARR., *R.R.*, II, 6, 5.

<sup>171</sup> D. MANACORDA, *Gli aselli dossuari*, cit., p. 79. Manacorda, qui, suggeriva anche un'interpretazione del testo varroniano secondo cui la produzione di olio e vino fosse da riferirsi al solo Brindisino, mentre quella di frumento all'Apulia (nord di Bari e Daunia). Per una recente posizione a favore della presenza in tutta la Puglia delle due colture cfr. G. VOLPE, *Economia e commerci*, in F. GRELLE, M. SILVESTRI, G. VOLPE, R. GOFFREDO (a cura di), *La Puglia*, cit., pp. 199 s. dove, per il settore centro-settentrionale della regione, si sottolinea comunque l'assai probabile preminenza del grano, il *triticum* dell'*apulo* esaltato in VARR., *R.R.*, I, 2, 6.



caratterizzante il paesaggio agrario della Puglia settentrionale, viene progressivamente occupato per colture estensive. Tuttavia sarà con la seconda metà del II e inizio I sec. a.C. che tale paesaggio subirà i maggiori mutamenti, con il sorgere di aziende agricole di varie dimensioni, provviste di impianti produttivi, soprattutto lungo le valli fluviali (Ofanto, Fortore). Giuliano Volpe distingue nell'ambito di tali aziende tra fattorie e ville<sup>172</sup>.

Per quel che riguarda la prima tipologia ci limitiamo a citare i tre principali esempi dotati di impianti per la produzione olearia:

- una casa colonica in località Nocelli, nell'ager *Lucerinus* (8 km da Lucera), risalente agli ultimi decenni del II sec. a.C., in cui sono state rinvenute due vasche per la sedimentazione dell'olio;

- la fattoria Posta Crusta, nell'ager *Herdonitanus* (3 km da Ordona), per la quale sono state individuate nove fasi edilizie, di cui la più antica risalirebbe, secondo gli scavatori, al II-I sec. a.C. Alla seconda fase, solitamente ascrivita all'età primo-imperiale, è attribuito l'impianto produttivo, che si compone di quattro ambienti che ospitano il *torcularium*, il *lacus olearium* e la sala della molitura. Volpe ipotizza invece per tale fase una datazione più alta: II sec. prima metà del I sec. a.C.;

- la fattoria di La Minoia nell'ager *Canosinus* (3 km da Canosa, non lontano dalla via Traiana) attribuibile ai primi decenni del I a.C.: alla fase più antica del sito (periodo I: I a.C.-II sec. d.C.) risale una vasca olearia per la separazione dell'olio dall'acqua. In età tardo-antica la fattoria subirà importanti interventi di ristrutturazione edilizia e produttiva (costruzione di una seconda vasca e infossamento di numerosi doli per lo stoccaggio dell'olio).

Nel nord della Puglia, la villa come modello organizzativo e produttivo trova le sue prime attestazioni a partire dalla seconda metà del II secolo, ma è solo con la seconda metà del I che essa raggiunge la piena affermazione con la diffusione di aziende di dimensioni medio-grandi «dotate di imponenti impianti produttivi e di lussuosi settori residenziali»<sup>173</sup>.

Un precoce esempio, attribuibile per una serie di elementi a un periodo compreso fra la seconda metà del II e il primo secolo a.C., è rappresentato dalla villa di San Vito di Salpi (6,5 km da Trinitapoli), provvista, secondo il modello varroniano più volte citato, di una *pars rustica* e una *pars urbana*. Per essa è possibile ipotizzare, grazie al ritrovamento di un torchio e di una doppia vasca per la decantazione dell'olio (*structile gemellar*), un'attività produttiva orientata all'olivicoltura specializzata nonché l'impiego di un cospicuo numero di schiavi, per i quali erano stati realizzati degli alloggiamenti all'interno della *pars rustica*<sup>174</sup>.

Per quel che concerne invece la seconda metà del I secolo, i principali esempi provengono dal litorale garganico, dove è possibile riscontrare la presenza di numerosi impianti produttivi per vino e olio. Con riferimento all'olio, il caso più significativo è sicuramente quello della villa di Agnuli nel territorio di Siponto, in prossimità del porto di Mattinata, a pochi metri dalla linea di costa. Del settore produttivo sono stati individuati: la *cella* dei doli, costituita da un vasto ambiente rettangolare in cui sono stati rinvenuti 24 esemplari, sebbene si ritenga che essa ne contenesse un numero assai maggiore, compreso fra 50 e 80; tre vasche, una grande rettangolare e due più piccole (probabilmente le due vasche di decantazione del cosiddetto *structile gemellar*). Si ipotizza pertanto la presenza di uno o più *torcularia* e del *trapetum* con mola olearia, di

<sup>172</sup> Su quanto segue cfr. G. VOLPE, *La Daunia*, cit., pp. 46-65.

<sup>173</sup> *Ivi*, cit., p. 57.

<sup>174</sup> *Ivi*, pp. 174-182.

cui è stato rinvenuto un frammento, anche in ragione dei lacerti di pavimentazione in *opus spicatum*, tipica di tali ambienti. La dimensione degli impianti (le tre vasche hanno una capienza complessiva di circa 22.000 litri) e la quantità dei doli, ciascuno dei quali poteva contenere circa 1.000 litri di olio<sup>175</sup>, fanno ritenere che le potenzialità produttive della villa fossero notevoli. Della villa di Mattinata è infine da rilevare la strategica posizione tanto rispetto al *fundus* dell'entroterra retrostante, di proprietà del *dominus* della villa, quanto rispetto alla costa, da cui era possibile imbarcare i prodotti riducendo i costi di trasporto<sup>176</sup>. Un ultimo esempio da menzionare, sempre tratto dalla costa garganica, stavolta dalle valli viestine, è quello della villa di S. Maria di Merino (6 km. da Vieste), dove sono state messe in luce parti del settore produttivo legato alla lavorazione dell'olio (cella con doli infossati e un ambiente in cui doveva trovarsi il *torcularium*) che per le tecniche edilizie impiegate è stato attribuito alla prima fase della villa (seconda metà del I sec. a.C.). Come a Mattinata, anche in questo caso la villa si segnala per la felice ubicazione: in prossimità del *fundus* e nelle vicinanze della costa, dunque con la medesima facilità d'imbarco dei prodotti in uno dei possibili approdi circostanti<sup>177</sup>.

I dati fin qui elencati confermano l'indicazione di Dionisio di Alicarnasso circa la presenza dell'olivicoltura in Daunia e più in generale delle colture specializzate tuttavia rimane da chiarire quali siano state le tappe della produzione agraria del periodo post-annibalico. Per tutto il territorio è disponibile documentazione aerofotografica attestante la presenza di vigneti e oliveti nella centuriazione romana dei secoli II e I a.C.<sup>178</sup> Di recente, Roberto Goffredo ha tuttavia espresso perplessità in merito alla più volte evocata «intraprendenza economica e mercantile» da parte degli attori economici del territorio per il periodo a cavallo tra II e I sec. a.C.: a suo avviso, nella Puglia settentrionale, a differenza del Brindisino, per una produzione specializzata e finalizzata alla commercializzazione su circuiti non locali si dovrà attendere la seconda metà del I sec. a.C., con la nascita e la diffusione delle ville<sup>179</sup>.

Per indagare il ruolo e il peso dell'olivicoltura nella 'Calabria' romana, e in particolare nel Brindisino, in età tardo-repubblicana, più che alle ville – invero poche quelle scavate – è alle anfore che dobbiamo ancora una volta rivolgerci. Ricorriamo nuovamente a una felice sintesi di Daniele Manacorda:

Prima ancora che nei luoghi di produzione conosciamo i prodotti del Salento antico dai luoghi dove essi furono consumati, dopo esservi giunti per mare e per terra a bordo di navi, su zattere o a dorso di mulo. Grandi quantità di frammenti ceramici pertinenti ad anfore commerciali testimoniano infatti un po' dappertutto nel bacino del Mediterraneo, dalla Spagna alla Palestina, dall'Egitto al Mar Nero ed anche all'interno dello stesso continente europeo la capillarità della diffusione dei prodotti dell'agricoltura apulo-calabra e di Brindisi in particolare, anche se sembra trattarsi prevalentemente di olio<sup>180</sup>.

<sup>175</sup> J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile*, cit., p. 30.

<sup>176</sup> *Ivi*, pp. 183-196.

<sup>177</sup> *Ivi*, pp. 198-200.

<sup>178</sup> G. D. B. JONES, *Il Tavoliere romano. L'agricoltura romana attraverso l'aerofotografia e lo scavo*, in «Archeologia classica», XXXII, 1980, pp. 89-90; G. VOLPE, *Economia e commerci*, cit., p. 199.

<sup>179</sup> R. GOFFREDO, *Le campagne*, in F. GRELLI, M. SILVESTRI, G. VOLPE, R. GOFFREDO (a cura di), *op. cit.*, p. 282. Su posizioni analoghe già F. GRELLI, *Canosa. Le istituzioni, la città*, in A. GIARDINA, A. SCHIAVONE (a cura di), *Società romana e produzione schiavistica, I. L'Italia: insediamenti e forme economiche*, Bari, Laterza, 1981, pp. 199 s.

<sup>180</sup> D. MANACORDA, *Il vino del Salento*, cit., p. 320.

Dopo la seconda guerra punica il Salento brindisino conobbe un significativo incremento della produzione agricola che nella seconda metà/tardo II sec. a.C. portò alla creazione di fattorie di dimensioni sufficienti a generare surplus per i mercati mediterranei<sup>181</sup>. Tale linea di sviluppo è testimoniata in primo luogo dalla presenza sul territorio di numerose fabbriche per la produzione di contenitori commerciali da trasporto che, secondo alcuni, ebbe già inizio dalla metà del III secolo a.C. con le anfore greco-italiche, produzione che andò avanti per circa un secolo per poi essere rimpiazzata da altre tipologie anforarie più compatibili con le nuove esigenze commerciali del territorio. Fra i decenni finali del II secolo e l'età augustea, diverse risultano infatti le fornaci attive nel Brindisino (Apani, Giancola, Marmorelle e La Rosa) e nel Leccese (località Masseria Ramanno, nei pressi di San Cataldo e Fellingine presso Ugento): esse producono diversi tipi di anfore, sia vinarie (tipo Lamboglia 2, Dressel 2/4) che olearie. Tra queste ultime, quella più nota è l'anfora di Brindisi, intendendosi con tale denominazione «un contenitore dal corpo globulare terminante con piccolo puntale talvolta sagomato a bottone, collo basso con orlo ad anello sotto cui si impostano due anse a sezione circolare a quarto di cerchio, spesso bollate»<sup>182</sup>.

I principali centri di produzione di tale anfora sono le fabbriche di Apani e di Giancola, entrambe nei pressi di Brindisi: esse si segnalano per il massiccio impiego di manodopera servile specializzata e per l'altissimo numero di bolli anforari superstiti, spesso recanti nomi di schiavi.

Il caso più precoce è rappresentato dalla fabbrica di Apani: il sito, ubicato a una decina di chilometri a nord di Brindisi, si sviluppava nelle adiacenze dell'antico tracciato stradale che in età imperiale prederà il nome di *via Traiana* (in precedenza *via Minucia*), in un'area delimitata a nord dalla linea di costa e solcata longitudinalmente dall'omonimo canale Apani<sup>183</sup>. Ci limitiamo a segnalare la presenza di due figline: quella *Aniniana*, la più antica, i cui inizi possono collocarsi attorno alla seconda metà del II sec. a.C., e quella *Vehiliana*, della prima metà del I sec. a.C. Delle fornaci di Apani si è individuata anche una succursale in località La Rosa, nella periferia sud di Brindisi, che, come Apani, si trova strategicamente in prossimità del mare, di un'arteria viaria e lungo un corso d'acqua. Il rapporto di dipendenza da Apani è testimoniato dal gran numero di bolli con nome di *Vehlius*, *dominus* di Apani, e di numerosi nomi servili, sempre in comune con la sede principale<sup>184</sup>.

Veniamo ora al caso di Giancola. Il sito, a sud di Apani lungo la sponda occidentale del canale Giancola, si trova anch'esso sul tracciato della *via Traiana*, che ne delimita il confine meridionale, laddove quello settentrionale è rappresentato dalla linea di costa. Fu sede di impianti produttivi in uso tra il I sec. a.C. e il I sec. d.C., la cui attività, come emerge dagli scavi, pare essersi svolta in tre fasi: una prima, quella più cospicua, indirizzata ai mercati transmarini, relativa all'età tardo-repubblicana; una seconda, di età augustea, ancora dinamica ma limitata al mercato cittadino; una terza, riferibile al I sec. d.C., di esclusivo ambito locale<sup>185</sup>. La prima fase è legata alla figura del *dominus* Visellio, le cui origini sono tuttora dibattute. Secondo Daniele Manacorda, l'individuo potrebbe

<sup>181</sup> R. GOFFREDO, *op. cit.*, p. 290; D. G. YNTEMA, *op. cit.*, pp. 105 s.

<sup>182</sup> D. MANACORDA, *Le produzioni*, in D. MANACORDA, S. PALLECCHI (a cura di), *op. cit.*, p. 141.

<sup>183</sup> P. PALAZZO, M. SILVESTRINI, *op. cit.*, p. 57; P. PALAZZO, *Insediamenti artigianali e produzione agricola. I siti di Apani, Giancola, Marmorelle, La Rosa*, in C. MARANGIO, A. NITTI (a cura di), *Scritti di antichità in memoria di Benita Sciarra Bardaro*, Bari, Schena, 1994, p. 54.

<sup>184</sup> Ivi, pp. 59 s.

<sup>185</sup> D. MANACORDA, *Conclusioni*, cit., p. 518.

appartenere a una nota famiglia arpinate e identificarsi con Visellio Varrone, cugino di Cicerone, morto nel 58 a.C. A tal proposito, lo stesso Manacorda ritiene che nella tarda età repubblicana, le principali attività imprenditoriali nell'agro brindisino fossero saldamente nelle mani dell'aristocrazia centro-italica<sup>186</sup>.

La fabbrica di anfore di Giancola pare strettamente collegata alle esigenze commerciali del *fundus* in cui si trovava. Si trattava assai probabilmente di una vasta azienda agricola a carattere intensivo, collocata presso il mare, e dunque con facili accessi ad approdi, non lontana dall'importante porto di Brindisi e ben servita da infrastrutture stradali. Franco Cambi ipotizza che la proprietà di Visellio si estendesse su una superficie complessiva di 800 iugeri (200 ettari), attraversata dalla *via Minucia/Traiana*, che avrebbe rappresentato il limite meridionale dell'oliveto delimitato a nord dalla linea di costa<sup>187</sup>. Come nel caso di La Rosa, anche Giancola possedeva le sue filiali. Una prima sorgeva in località Marmorelle, lungo il corso del canale Giancola, sito presso il quale sono stati rinvenuti bolli con il nome di Visellio e dei suoi schiavi; una seconda, in località Masseria Ramanno, nei pressi di San Cataldo (Lecce), lascia prefigurare un ampliamento delle forze produttive di Visellio verso il Salento leccese, col suo strategico porto della vicina *Lupiae*<sup>188</sup>.

Nel corso delle due campagne di scavo del 1998 presso Giancola sono state riportate alla luce parti del settore produttivo di una villa romana che sorgeva in prossimità del canale: la cella vinaria, costituita da un ampio recinto contenente 19 *dolia defossa*; una vasca e un pozzetto circolare per la raccolta del mosto proveniente dalla vasca.

Sia nel caso di Apani che in quello di Giancola il periodo di massima espansione della produzione corrisponde alla prima metà del I sec. a.C., e dunque con le figline di Visellio e dei *Vehilii*. Con la seconda metà del secolo si assiste a un progressivo ridimensionamento dell'attività delle fornaci, con una corrispettiva riduzione anche della distribuzione delle anfore in contesti non locali<sup>189</sup>.

Un'ultima considerazione in merito alla distribuzione delle 'anfore di Brindisi': esse sono presenti ovviamente nel comprensorio di Brindisi e in altri siti salentini quali Valesio, Rudiae, Oria etc.; sempre in Puglia le ritroviamo presso il Golfo di Taranto e in Daunia. Attestazioni a partire dai decenni finali del II sec. a.C. anche lungo le coste albanesi (Apollonia, Durazzo), a nord dell'Adriatico (Altino, Aquileia), nonché nella Pianura Padana. Modeste le testimonianze per il versante tirrenico (Pompei, Ostia e Roma). Le principali aree di diffusione nel Bacino occidentale del Mediterraneo sono la Spagna e la Gallia, mentre per quel che riguarda le province orientali, l'Egitto si segnala in assoluto come il principale sbocco delle esportazioni olearie salentine, con Alessandria in prima posizione – da cui l'olio transitava verso la Palestina, Cipro e Creta – seguita dal delta del Nilo e dal Fayyum. Anche l'area egea è significativamente interessata dalla

<sup>186</sup> D. MANACORDA, *Il vino del Salento*, cit. p. 320; ID., *Produzione agricola, produzione ceramica e proprietà della terra nella Calabria romana tra Repubblica e Impero*, in *Epigrafia della produzione e della distribuzione. Actes de la VIIe Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie du monde romain* (Rome, 5-6 juin 1992) (Publications de l'École française de Rome 193), Rome: École française de Rome, 1994, p. 48.

<sup>187</sup> F. CAMBI, *Calabria romana. Paesaggi tardo-repubblicani nel territorio brindisino*, in E. LO CASCIO, A. STORCHI MARINO (a cura di), *Modalità insediative e strutture agrarie nell'Italia meridionale in età romana*, Bari, Edipuglia, 2001, pp. 382 ss.

<sup>188</sup> D. MANACORDA, *Conclusioni*, cit., p. 521; M. GUAITOLI, *Attività dell'Unità Operativa Topografia antica*, in F. D'ANDRIA (a cura di), *Metodologie di catalogazione dei beni archeologici - BACT Beni Archeologici Conoscenza e Tecnologie*, Bari, Edipuglia, 1997, p. 37.

<sup>189</sup> D. NONNIS, *op. cit.*, p. 468.

presenza delle anfore, con i numerosi reperti di Atene e soprattutto di Delo<sup>190</sup>.

In conclusione possiamo rilevare come l'estremo sud della Puglia (Leccese e Brindisino) emerga sin dall'età del Bronzo finale – con i summenzionati esempi di Roca Vecchia e Santa Maria di Leuca – come terra a vocazione olivicola assumendo, nella tarda età repubblicana, un ruolo di leadership nella produzione ed esportazione dell'olio italico, prima che quest'ultimo, a partire dal I sec. d.C. venga progressivamente scalzato dalle produzioni provinciali.

---

<sup>190</sup> Ivi, pp. 468-472.

